

CUVÉE ORIGINE

« SPIEGEL DER CHAMPAGNE »

BRUT Dosierung, 8g/l. Mindestens 30 Monate Reifung in der Kellerei vor dem Degorgieren.
Verschnitt aus 60% Pinot-Noir und 40% Chardonnay (darunter 25% Reservewein) aus 7 verschiedenen Lagen,
Weinbergen aus der Côte des Bar (Aube), Côte des Blancs (Grauves) und Montagne de Reims (Bisseuil).



Als halbe Flaschen, Flaschen
und Magnum erhältlich.

Visuelle Analyse

Die schöne blonde Farbe lässt ein gewisses Stoff erahnen. Das Sprudeln - aus zahlreichen silbernen Blasen - erzeugt einen schönen Schaumkordon an der Oberfläche. Es geht um eine elegante und appetitanregende Cuvée.

Geruchsanalyse

An der Nase kommen zunächst Patisserie- und Fruchtnoten. Teig und Birnen sind zusammen mit Nuancen von Gewürzen und Honig sowie mit ganz leichten Wurzeldüften wahrzunehmen. Mit Belüftung wird der Ausdruck reifer mit kompottierten Weissfrüchten, Süssholz und Thymian. Nach zehn Minuten in der Flöte wird die Belüftung perfekt. Es geht um eine saftige und verführerische Nase, die sanft zwischen Garten und Küche schwankt.

Geschmacksanalyse

Am Gaumen wirkt dieser Wein zunächst einmal breit und lebhaft. Sprudeln prägt den ersten Eindruck bevor es vor der Weinkonsistenz verschwindet. Das Säure-Zucker Verhältnis bringt einen gewissen Stoff sowie ein gutes säuerliches Gefühl. Nach und nach erscheint eine salzartige Wahrnehmung, die mit einem "Kaueffekt" begleitet wird. Dicht und fleischig – ziemlich fest sogar (Sprudeln, Salinität und Mineralität) - bietet das Ganze eine Konsistenz, die an Leinen denken lässt. Der aromatische Ausdruck wirkt nach wie vor fruchtig und nach Backwaren.

Abgang

Langanhaltender (7 bis 8 Sekunden aromatischem Andauern) und geschmackvoller Abgang. Er hinterlässt einen Salzspur und die Erinnerung an einen schönen Stoff und eine erfrischende mentolartige Säure.

Cuvée Origine wird durch ihren fruchtige Charakter und Backwaren Noten an der Nase sowie ihren fleischigen und mineralischen Stoff am Gaumen anerkannt. So erwähnt sie ihr Herkunftsterroir.

Service und Begleitungsvorschlag

Schenken Sie diese Cuvée in einer geschwungenen Flöte mit 10°C Temperatur aus, um ihre Beschaffenheit zu betonen. Begleitet am Aperitif von trockenen Wurstwaren wird es ausgezeichnet sein. Zu Tisch muss es mit ziemlich festem Fleisch vereinbart, wie etwa Seeteufel, Rotbarbe, Heringskönig, Perlhuhn und Käse mit gekochtem Teig.

Auszeichnungen seit 2019

