

DRINKS.

Lallier Cuvée Ouvrage Grand Cru Champagner 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802905
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	SOCIÉTÉ DES PRODUITS MARNIER LAPOSTOLLE S.A., 32 RUE DE MONCEAU, 75008 PARIS, FRANCE
Marke	Lallier
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	mindestens 6 Jahre
Degustationsnotiz	In der Nase elegant und komplex mit leichten Röstnoten und mineralischen Aromen. Am Gaumen buttrige Aromen leicht getoasteter Brioche mit Aprikosennoten. Im langen Abgang dezente Anklänge von Haselnüssen.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	65 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay; mindestens 6 Jahre gelagert
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	12-14 Grad
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Weisses Fleisch

Beschreibung

Der Champagner aus dem Hause Lallier geht auf eine lange Tradition der Familie Lallier zurück. 1906 eröffnete René Lallier die Winzerei im Herzen der Champagne in der Region Ay. Tief mit der Winzerei verwurzelt ist die Philosophie zur Weinherstellung. An den Weinbergen wird so wenig wie nötig und so viel wie notwendig gearbeitet, sodass die Natur freien Lauf hat. Selbst die Bepflanzung der Rebflächen geschieht nur unter höchstem Respekt gegenüber anderen Pflanzen und Bienen. Heute teilt sich die Winzerei in zwei Standorte auf: in Ay befindet sich der Weinkeller und die Produktionsanlage hingegen in Oger an der Côtes de Blancs. In beiden Gegenden befinden sich zudem auch die Rebflächen in den perfekten Grand-Cru-Lagen. Der Wein wird zwar hier komplett von Hand hergestellt, aber mit höchster Präzision. Basisweine werden separat in Stahl- und Holzfässern vinifiziert, die dann sorgfältiger auf eigenen Hefekulturen fermentiert werden. Während die Basisweine gegenüber den Reserveweinen bevorzugt werden, werden diese ein wenig länger ausgebaut, um die für die Weine von Lallier typische Tiefe sowie intensive Struktur zu bewahren. So wurde der Ouvrage aus 65 % Pinot Noir und 35 % Chardonnay verschnitten, die mindestens 6 Jahre ausgebaut werden. Allerdings stammen die Trauben aus zwei unterschiedlichen Terroirs, aus Ay und der Côtes de Blancs, die sich harmonisch einander ergänzen und bei dieser Abfüllung die Philosophie von Lallier in der zweiten Generation widerspiegeln: "Ein guter Wein beginnt mit guten Trauben".