

DRINKS.

Lallier Grand Rosé Brut Champagner 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802937
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	Rosé Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen frischer Waldbeeren und Himbeeren mit Anklängen von Zitronen. Am Gaumen frisch und klar mit feiner Perlage sowie Walderdbeernoten.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	35 % Chardonnay, 65 % Pinot Noir aus den 4 Grand Crus von Aÿ, Verzenay, Oger und Cramant
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 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 Grand Rosé aus 35 % Chardonnay und 65 % Pinot Noir im Frühjahr nach der Ernte aus den Grand Crus von Ay, Verzenay, Oger und Cramant verschnitten. Die Mazerierung der Trauben erfolgte heiss im Schichtverfahren zur Erhaltung der Farbe, sodass sich in der Vinifikationswanne jeweils abwechselnd eine Schicht Chardonnay und eine Schicht Pinot Noir befand. Bei diesem sogenannten 'Millefeuille'-Verfahren werden auch keinerlei Tannine freigesetzt. Zum Abschluss durfte der Rosé Champagner mindestens 3 Jahre auf Latten geschäumt.