

AGRAPART ET FILS

Terroirs (deg. 23)

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC OHK



Inhalt:	300 cl
Produzent:	Agravart et Fils
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für den Terroirs stammen von 20 - 40 Jahre alten Reben aus den Gemeinden Avize, Cramant, Oger und Oiry. Zeigt gute Konzentration mit Aromen von Limette, Mandarine, Apfel und etwas Birne, klar unterlegt mit mineralischen Noten. Am Gaumen klar, präzise, herrlich geradlinig, mit Zitrus Noten, weissem Pfirsich und feiner Salzigkeit im Abgang.

Empfehlung

Zum Aperero, Meeresfrüchte, Austern, aber auch leichte Vorspeisen wie Fischterrinen oder Geflügelpastete.

Produzent

Agravart – ein 5-Sterne-Champagnerhaus: von Arthur Agravart 1894 gegründet und heute in der Hand seines Urenkels Pascal und dessen Bruder Fabrice. Im Weiteren ist es ein annähernd 100%-Chardonnay-Haus, wobei die Trauben aus sage und schreibe 62 Parzellen kommen. Eine der wenigen Ausnahmen ist jene Lage mit Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Arbanne und Petit Meslier. Agravart steht für biologischen Anbau einschliesslich gewissen biodynamischen Praktiken, ohne dass Pascal Agravart auf eine Zertifizierung Wert legt. Es steht auch für Naturhefevergärung, vor allem Ausbau in altem Eichenholz und etwas Edelstahl ausbau sowie geringe oder gar keine Dosage. Dies läuft letztlich auf Eines hinaus: Terroir-Champagner. Und in den letzten Jahren hat Agravart spürbar zugelegt: die Jahrgangs-Champagner zählen heute zu den Grössten, die es nicht nur an der Côtes des Blancs gibt, sondern im ganzen Champagne! Agravart – das ist expressiv und wenig, fein und reintönig. Sie eignen sich als herausragende Essensbegleiter, insbesondere für Meeresfrüchte.

