Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

AGRAPART ET FILS

Experience

Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru AC



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Agrapart et Fils**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diese rare Cuvée stammen von alten Reben aus Avize. Auch der sogenannte Likör de Tirage wird aus nicht vergorenem Traubensaft des jeweiligen Folgejahrs, aus derselben Lage gemacht. Der Wein wird weder geschönt noch filtriert. Mit duftig- blumigen Aromen von saftigem Apfel, Aprikosen, verschiedensten Agrumen, dazu ein Hauch von Minze und Zitronenmelisse, unterlegt mit feinen, würzig-mineralischen Kreide Noten. Absolut rein, weinig, mit rassiger, mineralischer Säure Struktur, Komplex und lang.

Empfehlung

Als edler Aperitif zu einem speziellen Anlass und zu allem was auch ein grosser, edler Weisswein begleiten würde.

Produzent

Pascal Agrapart zählt mit zu den angesehensten Winzern der Champagne. Inzwischen mehr und mehr von seinem Sohn Ambroise unterstützt, bewirtschaften sie zusammen 12 Hektar Weinberge, davon 9 Hektar in den Grand Crus von Avize, Cramant, Oger oder Oiry. Seit Generationen folgen Agraparts einer Philosophie der naturnahen, handwerklichen Weinbereitung: Die Weinberge werden biologisch bearbeitet (ohne Zertifikat), die Trauben von Hand gelesen, die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen, der Ausbau oft im Holzfass – geduldig und mit minimaler Intervention. Für Pascal und Ambroise ist es vor allem wichtig, dass das Leben und die Identität des Bodens im Wein voll zum Ausdruck kommen können. So entstehen komplexe, tiefgründige Champagner, die das Terroir unverfälscht widerspiegeln. Besonders die Lagen-Cuvées wie Minéral, Avizoise oder Vénus begeistern mit Präzision, salziger Mineralität und außergewöhnlicher Tiefe. Agrapart ist kein Champagner für den schnellen Genuss, sondern für Entdecker, die

Authentizität, Charakter und Herkunft im Glas suchen.