

AGRAPART ET FILS

Experience

Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru AC



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Agradart et Fils
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	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, wenig, 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

Agradart – ein 5-Sterne-Champagnerhaus: von Arthur Agradart 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. Agradart steht für biologischen Anbau einschliesslich gewissen biodynamischen Praktiken, ohne dass Pascal Agradart auf eine Zertifizierung Wert legt. Es steht auch für Naturhefevergärung, vor allem Ausbau in altem Eichenholz und etwas Edelstahlausbau sowie geringe oder gar keine Dosage. Dies läuft letztlich auf Eines hinaus: Terroir-Champagner. Und in den letzten Jahren hat Agradart spürbar zugelegt: die Jahrgangs-Champagner zählen heute zu den Grössten, die es nicht nur an der Côtes des Blancs gibt, sondern im ganzen Champagne! Agradart – das ist

expressiv und wenig, fein und reintönig. Sie eignen sich als herausragende Essensbegleiter, insbesondere für Meeresfrüchte.