

MARGUET
Ambonnay
Non Dosé Grand Cru AC AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Marguet
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Komponiert aus 63% Pinot Noir und 37% Chardonnay von Trauben aus sechs verschiedenen Einzellagen der Grand Cru Gemeinde Ambonnay. Allesamt einzeln in gebrauchten Fässern ausgebaut und nur minimalst geschwefelt. Frischfruchtige Nase mit Aromen von saftigen Äpfeln, Weinbergpfirsich, (Pink) Grapefruit, Orangeat und Zitronat und etwas Limettenabrieb, unterlegt mit floralen und deutlich mineralischen Noten von weissen Blüten, Fenchelsamen und jodigen, an Muschelschalen erinnernde Kalk Tönen. Am Gaumen zupackend, knackig und frisch, dabei schöne Eleganz ausstrahlend mit fein nussiger Würze und zart salzigem Touch im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu verschiedenen Fischgerichten und Krustentiere, etwa kross gebratener Zander auf Zitronenrisotto, Steinbutt vom Grill mit Fenchel-Kapern Butter oder Flusskrebse mit Sauce Maltaise.

Produzent

Benoît Marguet, seit 2008 in der nun fünften Generation verantwortlich für Champagne Marguet, ist einer, der sich und andere zu bewegen weiss. Ein Purist, der auf die Reinheit und Kraft der Natur setzt, und deshalb in den Weinbergen biologisch und seit 2009 immer mehr biodynamisch produziert. Dabei wird die Bodenbewirtschaftung, auch mit zwei Pferden für zehn Hektaren, jener der Reben ebenbürtig. Ähnliches im Keller : Naturopathie statt Önologie: u.a. sehr wenig bis keinen Schwefeleinsatz beim Vergären und Ausbau in Barriques, die in Orts- (in guten Jahren) und zunehmender Anzahl in Lagenchampagner (in den besten Jahren) münden: Les Crayères, Les Bermonts, La Grande

Ruelle, Le Parc, ... Hier wirken ein Mann und ein Champagnerhaus, die wissen, was sie für die Zukunft wollen: noch ausdrucksstärker, puristischer und balancierter zu werden, dank Umbau und eines angepassten Handlings, das das vernetzte Wirken der Natur - auch in Abhängigkeit mit den Mondphasen - begleitet. Mit dem Sapience (Weisheit), einer biozertifizierten Super-Cuvée, setzte Benoit Marguet ein weiteres Ausrufezeichen: A comeback to the reasons and origins of wine. ... A new generation of Champagne expression. A Champagne for meditation. Und nicht genug: Er zeigt sich fasziniert, was ihm erst noch an Möglichkeiten offenstehen, je besser er das Zusammenwirken der einzelnen Teile verstehe. Wir sind fasziniert, was er damit uns und vor allem ihnen als Champagnerfreunde eröffnet. So sind wir gerade mit einem vielfältigen Angebot an Marguet-Champagnern eingestiegen. Damit setzen auch wir ein Ausrufezeichen!