

AGRAPART ET FILS

Avizoise

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Agradart et Fils
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 95, Galloni 95

Die Trauben von bis zu 50 jährigen Reben, stammen zu 100% aus der Gemeinde Avize, von den zwei Einzellagen "Robarts" und "Gros Yeux", deren Böden einen grossen Lehm-Anteil aufweisen. Wunderbar konzentriert, reintonig, mit reifen Agrumen Noten und zarter Würze vom Ausbau im Holzfass. Am Gaumen enorm ausgewogen, leicht rauchig-nussig, mit viel Schmelz, aber auch mit rassisger Säure. Zupackend, mineralisch, geradlinig und lang anhaltend.

Empfehlung

Zu edlen Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten, Terrinen, Kalbsbries, auch zu hellem Fleisch und Geflügel. Weichkäsen wie "Chaource".

Produzent

Pascal Agradart 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 Agradarts 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. Agradart ist

kein Champagner für den schnellen Genuss, sondern für Entdecker, die Authentizität, Charakter und Herkunft im Glas suchen.