*Montagne de Reims, Champagne* **Frankreich**

# MARGUET

## Shaman Rosé 22

## Extra Brut Grand Cru AC




| | |
|---|---|
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | **Marguet** |
| Traubensorten: | Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder) |
| Anbaumethode: | Biodynamisch |
| Alkoholgehalt: | 13.00% Vol. |
| Dosage | 0 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 95`000 Fl. |
| Ausschenktemparatur: | 10-12° |
| Bewertung: | Galloni 92 |

Ein "Rosé d`Assemblage" aus 76% Chardonnay und 24% Pinot Noir, minimalst geschwefelt (12 mg/l). Einladendes Nasenbild mit Aromen von Granatapfel, roten Beeren, Sanddorn und etwas Rhabarber, unterlegt mit zarter Kräuterwürze, Noten von kandierten Orangen und dezent mineralischem Kreide Touch. Am Gaumen zupacken, tolle, mineralisch geprägte Säure Struktur zeigend, dabei dezent weinig, mit schönen, an Nuss- und Apfelkerne erinnernden, herb-würzigen Noten und einem Hauch von karamelligem Vanillin im Finale.

### *Empfehlung*

Nicht nur ein Rosé zum Apéro. Passt hervorragend z.B. zu Graved Lax, Gazpacho, Carpaccio (sowohl Fisch oder Fleisch), aber auch zu Pasta oder Risotto und natürlich zu verschiedenen Fischen und Krustentieren.

### *Produzent*

Benoit 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!