

MARGUET

Les Saints Rémys Lieu Dit Ambonnay Non Dosé Grand Cru AC (deg. 02/26)



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marguet
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	65'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Reinsortiger Pinot Noir aus der namensgebenden Einzellage in den Hängen (165 M.ü.M.) von Ambonnay, dessen Böden durchzogen sind von rotem Lehm. Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von reifen Birnen und Äpfeln, Nektarinen und roten Beeren, deutlich unterlegt mit Noten von blühenden Kräutern, Birnen Blüten und fein gerösteten Nüssen. Zupackender Gaumen, schöne Frische zeigend, dabei fein und elegant. NUR 1823 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Wunderbar zu Tatar von der Makrele mit rosa Pfeffer, zu gegrilltem Gemüse mit einem Dip mit frischen Kräutern, oder zu einem knackigen Salat mit Roquefort, Birnenspalten und einem Walnussdressing. Aber auch zu Fisch vom Grill und Geflügel, etwa gebratene Entenbrust mit Orangen-Preiselbeer Sauce.

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!