Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

MARGUET

Shaman 23

Extra Brut Grand Cru AC (deg. 02/26)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Marguet**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Als Erstlingswerk war Shaman 12 komplett aus dem Jahrgang 2012. Von da an beziffert die Zahl jeweils das Basis-Jahr, aus dem die Cuvée besteht - in diesem Fall also 2023 - dem im finalen Blend noch Reserve Weine von den Vorjahren zugegeben wird. Bestehend aus 92% Pinot Noir und 8% Chardonnay, ohne zusätzliche Schwefelzugabe. In der Nase Aromen von roten Beeren, Birne und reifem Apfel, dazu florale Töne und feine Gebäck Noten, getragen von knackiger Zitrus Frische und leicht rauchiger Mineralität. Zupackender Gaumen, mit tollem Zug, dezenter Salzigkeit und einem zarten, herb-nussigen Touch im Abgang.

Empfehlung

Toller Aperitif-Champagner, einfach so genossen mit kleinen Häppchen oder Blätterteiggebäck. Hervorragend aber auch zu verschiedenen Vorspeisen, etwa Mousse von der Räucherforelle, oder Gemüsesuppen und Pastagerichten.

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!