

Egly-Ouriet Tradition Grand Cru Brut

Kräftig, saftiger Trunk, charmant und reich an Finessen, Brioche, Haselnuss, tropisch

Winzer: Egly-Ouriet
Region: Champagne
Rebsorte: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Farbe: weiß
Ausbau: Méthode Champenoise
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu Linguine mit Hummer, Sushi und Sashimi

0.75 l – Bestellnummer n287000

Spectator: 93/100 Punkten
Parker: 91/100 Punkten
belegte beim Gault Millaut Champagnertest 2011 den 2. Platz

Egly-Ouriet
Champagne

Dieses kleine Champagnerhaus produziert auf nicht ganz 10 Hektar gerade einmal 85.000 Flaschen im Jahr. Der Grundwein wird nach der Gärung beim Ausbau in Stahltanks und Barriques sehr lange auf der Hefe liegen gelassen und weder filtriert noch geschönt.

Dies bringt diesem Champagner in der Flasche eine markante Stofflichkeit. Über 60 Jahre alte Pinot Noir-Reben in der Toplage Les Crayères sind die Grundlage für dieses Produkt. Um die Feinheit des Pinots nicht zu beeinträchtigen, wird nur sehr wenig Dosage verwendet.

Abbildung unverbindlich