



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

„Les Crayères“ Vieilles Vignes Grand Cru Blanc de Noirs (Deg. 12.2017 / 66 Monate)

Region: Champagne
Erzeuger: Champagne Egly-Ouriet
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FCH090400A

Der Blanc de Noirs aus dem Hause Egly-Ouriet zählt zweifelsfrei zu den schönsten Erzeugnissen, den die Champagne aus der Pinot-Noir-Traube hervorbringt. Dieser reinsortige Blanc de Noir aus Grand-Cru-Herkunft, alte Reben, die 1946 und 1947 gepflanzt wurden, wird im überwiegend gebrauchten Barrique ausgebaut. 66 Monate verbrachte er dann auf der Feinhefe, wurde im Dezember 2017 dégorgiert. Das sind lediglich die harten Zahlen, die kaum in Worte fassen können, welch graziöser Champagner hier im Glase steht. Für uns einer der allerschönsten Champagner, für Egly-Ouriet mit dem Jahrgangschampagner die Krönung des Sortiments. Francis Egly besitzt einige der allerbesten Parzellen für Pinot Noir in und um Ambonnay und hier findet die Rebsorte ihren perfekten Ausdruck. Die Trauben entstammen exakt einer Parzelle, „Les Crayères“, die ihren Sitz im edlen Ambonnay hat und den puren Kalkuntergrund zur bestmöglichen Expression nutzt.

