

Les Vignes de Montgueux, blanc (Deg. 11.2018)

Region	Champagne
Erzeuger	Jacques Lassaigue - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH080100B

Blanc de Blancs vom „Montrachet der Champagne“

Dieser fantastische Extra Brut Champagner stammt vom Champagnerwinzer Emmanuel Lassaigue der mit seinen Chardonnay-Champagnern so etwas wie die Montrachet-Lagen der Champagne besitzt. Im kleinen Örtchen Montgueux wachsen die Chardonnayreben auf kreidehaltigen Böden und ergeben rassig-mineralische Champagner. In Verbindung mit der geringen Dosage, einem teilweisen Ausbau im Eichenholzfass, findet man hier puristische Champagner, die nicht umsonst an großartige weiße Burgunder erinnern. Der „Les Vignes de Montgueux Extra Brut“ macht den fantastischen Einstieg ins Sortiment und ist unser Geheimtipp für vom Terroir geprägten und vibrierenden Champagner. Die Perlage dieses zart gelblichen Champagners ist sehr fein, die Schaumkrone bildet sich gleichmäßig und allgemein prickelt er sehr lange im Glas. In der Nase zeigt sich der Blanc-de-Blancs-Champagner expressiv und zugänglich. Das Bukett ist die pure Harmonie, wir riechen etwas grüne Birne, gerösteten Sesam anstatt opulentes Brioche, grünen Apfel und eine kräutrige Würze. Das ist enorm erfrischend! Auch kommen hier spontan Assoziationen an einen Spaziergang am Meeresstrand. Mit dem ersten Schluck zeigt sich der Lassaigue schlank und geradlinig aber nicht hart und trägt damit bereits voll und ganz die Handschrift der großen Champagner Emmanuels! Eine frische und knackige Frucht von Pomelo und chinesischer Birne prägt den Champagner der extrem mineralisch ausfällt und nie fruchtig-reif. Man spürt hier den kargen Chardonnay-Charakter wie ein großer Chablis ihn hat. Am Gaumen etwas Brioche, jedoch sehr dezent und eher im Hintergrund. Mit Luft kommen noch etwas Zitrus und Kumquats, auch Grapefruit hinzu. Die Säure bleibt dabei mild und trotzdem wirkt er nicht breit. Dieser Lassaigue ist schwebend leicht und subtil. In seiner Preiskategorie mehr als nobel. In seiner so subtilen Art begleitet er exzellent milde und introvertierte Speisen wie Avocado-Lachs-Sashimi mit Sesam-Mayo und warmem Basmatireis oder einfach nur ein Meerestierteller voller



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55