



Les Marnes Blanches

Jeaunaux-Robin
 Champagne AOC
 75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Begriff «Les Marnes Blanches» (= weisser Mergel) bezieht sich auf den Boden der Einzellage, von dessen Reben die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen.

Auch die neueste Version von diesem puristischen Chardonnay ist herrlich straff, mit viel Spannung und der typischen Mineralität ausgestattet. Zu Beginn noch etwas verhalten im Duft, mit zunehmender Belüftung kommt aber eine herrliche Feuerstein-Aromatik zur Geltung. Dazu reife Zitrusfrüchte, gelber Apfel, ein Hauch Wiesenblumen, Weissbrot, Toast und blonder Tabak. Zeigt am Gaumen seine Muskeln, ohne je schwer und üppig zu wirken, ganz im Gegenteil: Die kernige Struktur und das vife Säuregerüst sorgen für viel Eleganz, Frische und puristisches Trinkvergnügen. Die Frucht kommt dabei eher hintergründig zum Vorschein und sorgt mit Apfel- und Zitrusaromen – gepaart mit zarten Vanille- und Toastnoten – für ein delikates Mundgefühl. Endet enorm lang und bringt das karge Terroir perfekt zum Ausdruck. Dieses kleine Meisterwerk hat mit einem hedonistischen Blanc de Blancs aus der Côte de Blancs nichts gemein und spielt viel mehr die leisen, mineralischen Töne. Wird mit zusätzlicher Flaschenreife an Komplexität gewinnen. (mh)

-  **Bio**
-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2034
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Chardonnay
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Vino Vario:** 19+

Genussempfehlung

Extra nature