

Champagne 'Abyss' GK

'Abyss' ist ein Jahrgangschampagner, der speziell für die Lagerung unter Wasser kreiert wurde. Man geht davon aus, dass die Druckverhältnisse bei der Lagerung in 60 Meter Wassertiefe Einfluss haben auf die Hefen und somit auf die Reifung des Champagners. 'Abyss' zeigt nach dem Öffnen intensiv mineralische Noten von Jod und Kreide, die sich angenehm mit einem fruchtigen Bouquet von Pfirsich, Apfel und Rhabarber verbinden. Nuancen von Eisenkraut, Kamille und Jasmin runden den Champagner in der Nase perfekt ab. Lässt man ihm etwas Zeit an der Luft, verströmt er Noten von Limetten, Lakritze, frischen Trauben, schwarzer Johannisbeere und einem Hauch Rose. Am Gaumen ist der Champagner klar und frisch, mit einer sanften und feinen Perlage. Er entwickelt schnell eine volle Fruchtigkeit, die von der rassigen Säure unterstützt wird. Seine ausgeprägte Mineralität wird durch einen Hauch Meeresbrise und eine Spur Menthol getragen. Abyss ist ein Wein mit resolut maritimem Charakter, der durch die Reife in den Tiefen des Atlantiks zu einer ausgeprägten Persönlichkeit heranwächst. Achtung: Konventionell, da ein neuer Weinberg von Leclerc Briant sich noch in Umstellung befindet und es für Champagner (Sekt) keinen Status in Umstellung gibt.

17,5/20 Punkte Jancis Robinson

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant, Epernay Cedex
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Jahrgang:	2013
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	
Artikel-Nr.	19570.13konv
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch

Schweflige Säure frei (mg/l)	4
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	1,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	15
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,3
Weinetil	ausgewogen



weinpass

