

DRINKS.

Philipponnat Royale Réserve Brut AOC 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409452
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Clos des Goisses, 13 Rue du Pont, Mareuil-sur-Ay, CS60002, 51160 Ay-Champagne, Frankreich
Marke	Philipponnat
Typ	Champagner
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Anfangs in der Nase Aromen von Weinblüten und dezent geröstetem Brot. Nachdem der Brut ein wenig atmen konnte, entfalten sich Aromen von Sommerbeeren sowie Zitrusfrüchten und Anklänge von Honig. Am Gaumen vollmundig fruchtige Noten roter Johannisbeere, Himbeere und reifen Trauben. Beim langen Abgang leichte Anklänge von frisch gebackenem Brot und Keksen.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Etikette	klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Weisses Fleisch

Beschreibung

Bei Philipponnat handelt es sich um eine jahrhundertealte traditionsreiche Winzerei im Herzen der Champagne, dessen Weinberge sich bereits seit 1522 durch Apvril le Philipponnat in Familienbesitz befinden. Familie Philipponnat baute nicht nur bereits Wein an, sondern war auch Weinhändler und belieferte König Louis XIV höchstpersönlich. Nebenbei waren sie noch Magistrate und vom König berufene Bürgermeister in Ay. Die Stadt Ay war seit der Zeit der Grafen in der Campagne direkt von der Krone abhängig. Das Erbe der Familie wurde von Generation zu Generation weitergereicht, damit auch das gesamte alte Wissen zum Weinbau. Nach wie vor hält die Familienwinzerei sich an ihre Kernwerte: Individualität, Exzellenz, Grosszügigkeit und Bescheidenheit. Noch heute werden die Weine von Philipponnat im Weinkeller aus dem 18. Jahrhundert ihres alten Château de Mareuil gekeltert und die Reben wie zuvor im einmalig unter anderem auf dem ummauerten 5,5 Hektar grossen Weinberg mit einer Steigung von 45 ° in Südhanglage leidenschaftlich gepflegt. Heute gehören dem Weingut insgesamt 20 Hektar Rebfläche In der Umgebung der Städte Ay, Mareuil-sur-Ay sowie Avenay, die als Premium und Grand Cru eingestuft werden. Zum Schutz der uralten Rebflächen werden ausschliesslich natürliche Methoden zur Bearbeitung des sensiblen Bodens angewandt. Das besondere Know-how von Philipponnat kommt durch ihre Solera-Methode zum Vorschein - eine alte Tradition der Kellerei, bei der ein Teil der Weine in Eichenfässern belassen und zu einem viertel bis zu einem Drittel neuen Cuvées hinzugefügt werden. Ein Teil dieser Mischung wird wiederum für den nächsten Champagnerjahrgang verwendet. Für den Brut AOC werden Pinot Noir, Chardonnay sowie Pinot Meunier der ersten Pressung der Grand und Premier Crus aus dem Herzen der Champagne verwendet. 20 - 30 % reifen in Holzfässern heran, denen nach der Solera-Methode neue Weine hinzugefügt werden. Um eine zu frühe Oxidation zu verhindern, werden ausschliesslich traditionelle Methoden angewandt. Eine teilweise maloktatische Gärung wird in den Holzfässern durchgeführt, damit sich die Aromen perfekt entwickeln. Letztlich werden die Brut bei konstanten Temperaturen von 12 ° C drei Jahre zur Reife im Weinkeller des Hauses gelagert, was wesentlich länger als der vorgeschriebene Zeitraum von mindestens 15 Monaten ist.