

DRINKS.

Philipponnat Blanc de noirs millesime AOC 2016 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40945316
Alkoholgehalt	12.5%
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	Fruchtige Aromen weisser Johannisbeere, frischen Quitten und Zitrusfrüchten in der Nase. Am Gaumen frisch und fruchtig mit feiner Mineralität und langem Abgang mit dezenten Noten von Pfeffer und Gewürzanklängen.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	100 % Pinot Noir in Holzfässern gereift
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Apéro, Geflügel

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. Mittlerweile 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. Dem Blanc de Noir werden nur die besten Pinot Noir-Trauben der Rebflächen aus Montagne de Reims, Mareuil-sur-Ay, Ay sowie Avenay-Val-d'Or aus der ersten Pressung zugeführt. Um eine zu frühe Oxidation zu verhindern, werden ausschliesslich traditionelle Methoden angewandt. Eine teilweise maloktatische Gärung wird in den Holzfässern durchgeführt, um das perfekte Gleichgewicht von Frische und Vinosität zu erhalten. Letztlich wird der Blanc de Noir zwischen fünf und sieben Jahre in Holzfässern zur Entwicklung sowohl der höchsten Komplexität als auch der optimalsten Aromenvielfalt gelagert.