

DRINKS.

Telmont Blanc de Noirs 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799729
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Département Marne, Champagne
Abfüller	Champagne J. de Telmont, 1 Avenue de Champagne, 51480 Damery, France
Marke	Telmont
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	6 Jahre
Degustationsnotiz	erinnert an geröstete Walnüsse, Baiser, Hefegebäck, Brotkruste, Äpfel, rote Beerenfrüchte, Kardamom, Vanille und Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 61% Pinot Noir und 39% Pinot Meunier
Ehrungen	The Drinks Business Champagne Masters 2022: Gold // International Wine Challenge 2020: Bronze // The Drinks Business Champagne Masters 2018: Bronze
Etikette	klassisch



Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2014
Passend zu	Charcuterie

Beschreibung

Dass Leonardo DiCaprio als stolzer Investor bei Telmont eingeschrieben ist, dürfte niemanden verwundern: Das Champagnerhaus verfolgt seit Jahren einen strengen ökologischen Ansatz und ist auf dem besten Weg, Frankreichs umweltfreundlichster Champagner-Hersteller zu werden. Über 70% der 24.5 Hektar grossen Eigenfläche sind bereits biologisch zertifiziert; bis 2031 möchte man auch die 56.5 Hektar grosse Anbaufläche der Partnerbetriebe komplett umwandeln. Abgesehen davon bezieht man den Strom zu 100% aus erneuerbaren Quellen, verzichtet gänzlich auf Verpackungen und Luftfracht, und füllt die Schaumweine in grüne Glasflaschen ab, die zu 85% aus recyceltem Glas bestehen. Henri Lhôpital gründete das Champagnerhaus - damals noch nach ihm benannt - im Jahr 1912. Nach seinem Tod überliess er seinem Sohn, André, die Verantwortung des Kellermeisters. Nach dessen Einsatz im Zweiten Weltkrieg verpasste André dem Haus den Namen Telmont. 1983 übernahm Andrés Sohn Serge die Leitung und übergab diese 15 Jahre später an seine beiden Söhne - darunter Bertrand, der bis heute an der Spitze des Unternehmens steht.

Der Telmont Blanc de Noirs vereint Traubengut von einem einzelnen Jahrgang aus über sechs Gemeinden in sich. Aufgrund der fehlenden Mazerationszeit bleibt der Saft, der aus den roten Trauben gewonnen wird, klar, und lässt sich problemlos zu einem weissen Wein weiterverarbeiten. Die Vinifizierung findet teils in Edelstahl tanks, teils in Eichenfässern statt. Nach der Abfüllung verbringt der Champagner sechs Jahre lang im Flaschenkeller.