

DRINKS.

Telmont Réserve de la Terre 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799730
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
Alter	3 Jahre
Degustationsnotiz	erinnert an Mandel-Croissant, Veilchenblüten, gebackene Mirabellen, kandierte Zitronen, Marzipan und Zimt.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 66% Chardonnay und 34% Pinot Meunier
Ehrungen	San Francisco Wine Competition 2022: Bronze
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Käse, Schwein

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 Réserve de la Terre ist der erste organisch zertifizierte Wein des Hauses. Das Traubengut stammt von den Rebflächen im unmittelbaren Umfeld der Kellerei in der Gemeinde Damery, wo Bertrand Lhôpital schon ein Jahrzehnt zuvor den Weg für den biologischen Weinbau geebnet hatte. Es handelt sich um einen ungeschwefelten Jahrgangsw Wein, der auf klassische Weise in Edelstahl tanks vinifiziert wurde und eine malolaktische Gärung vollzog. Nach der Abfüllung verbrachte der Champagner drei Jahre lang im Flaschenkeller.