DRINKS.

# Lallier Blanc de Blancs Champagner 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 800065 |
| Alkoholgehalt | 12.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Abfüller | SOCIÉTÉ DES PRODUITS MARNIER LAPOSTOLLE S.A., 32 RUE DE MONCEAU, 75008 PARIS, FRANCE |
| Marke | Lallier |
| Typ | Champagner |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | In der Nase florale Aromen von Weissdorn und Akazie mit Anklängen von Haselnüssen und Pralinen. Am Gaumen frische Zitronenaromen und zartem Yuzu mit harmonischer Mineralität. |
| Verkehrsbezeichnung | Champagner |
| Details | 100 % Chardonnay von Hand vinifiziert |
| Verpackung | Mit Verpackung (Box) |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Keine Angaben |
| Kosher | Keine Angaben |

| | |
|---|---|
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Nein |
| Trinktemperatur | 10-12 Grad |
| Passend zu | Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Grill, Weisses Fleisch |

## Beschreibung

Der Champagner aus dem Hause Lallier geht auf eine Lange Tradition der Familie Lallier zurück. 1906 eröffnete René Lallier die Winzerei im Herzen der Champagne in der Region Ay. Tief mit der Winzerei verwurzelt ist die Philosophie zur Weinherstellung. An den Weinbergen wird so wenig wie nötig und so viel wie notwendig gearbeitet, sodass die Natur freien Lauf hat. Selbst die Bepflanzung der Rebflächen geschieht nur unter höchstem Respekt gegenüber anderen Pflanzen und Bienen. Heute teilt sich die Winzerei in zwei Standorte auf: in Ay befindet sich der Weinkeller und die Produktionsanlage hingegen in Oger an der Côtes de Blancs. In beiden Gegenden befinden sich zudem auch die Rebflächen in den perfekten Grand-Cru-Lagen. Der Wein wird zwar hier komplett von Hand hergestellt, aber mit höchster Präzision. Basisweine werden separat in Stahl- und Holzfässern vinifiziert, die dann sorgfältiger auf eigenen Hefekulturen fermentiert werden. Während die Basisweine gegenüber den Reserveweinen bevorzugt werden, werden diese ein wenig länger ausgebaut, um die für die Weine von Lallier typische tiefe sowie intensive Struktur zu bewahren. So wurde der Blanc de Blancs aus 70 % Basisweinen und 30 % Reserveweinen verschnitten, die jedoch jeweils aus 100 % Chardonnay bestehen. Allerdings stammen die Trauben aus zwei unterschiedlichen Terroirs, aus Ay und der Côtes de Blancs, die sich harmonisch einander ergänzen.