



## Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru, Marc Hébrart

Feiner Rosé von bester Qualität

### **Beschreibung:**

Das im schon 18. Jahrhundert gegründete Champagnerhaus gehört zu den kleineren, jedoch sehr auf Qualität bedachten Häusern. Bereits seit 1964 wird eigener Champagner abgefüllt und seit 1997 wird das Haus in zweiter Generation von Jean-Paul Hébrart geleitet. Es befindet sich im Grand Cru Örtchen Mareuil-sur-Aÿ, wo man auch beachtliche 7,5 Hektar in besten Lagen besitzt. Der Rest - 1er Cru und weitere Grand Cru Lagen sind im Marnetal sowie in den Grand Cru Hanglagen in Aÿ und in der Côte des Blancs zu finden. Der größte Teil ist bei Jean-Paul mit Pinot Noir bestockt. Heute nennt er 15 Hektar sein Eigen, die sich insgesamt auf ca. 70 Parzellen in 10 Orten verteilen. Jede der Parzellen wird einzeln vinifiziert.

### **Aromenprofil:**

Edles Lachsrosé mit feinem Mousseux, im Duft und am Gaumen mit Noten von rotem Apfel, frischem Gebäck und Zitrusfrucht. Recht kräftiger Körper mit rassischer Säure und reichlich Animation, crispy und präzise mit einem attraktiven Fruchtkern. Angenehm trocken bis ins Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Marc Hébrart

**Ausbau:** 30 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge

**Artikelnummer:** 11796--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru  
Marc Hébrart

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Wine Spectator 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.