



JAHRGANG

Eine außergewöhnliche Weinlese in einem Jahr, in dem die Champagne zum Welterbe der UNESCO ernannt wurde! 2015 war – wie das gesamte Jahrzehnt – von einem milden, feuchten Winter und einem warmen, trockenen Sommer mit kontinentalem Klima geprägt. Der heiße, sonnenreiche Sommer brach einige Hitzerekorde und war extrem trocken. Gerettet wurden die Reben schließlich in der zweiten Augushälfte durch den erlösenden Regen. Dank dieses frischen Abschlusses waren die Trauben reif, konzentriert und sehr saftig. Die Ambition dieses Jahrgangs? Die konzentrierte Signatur des spektakulären Jahrgangs einzufangen!

2015 präsentiert sich Cristal mit einem Temperament, das mehr an Kalk und Böden als an Sonne erinnert, was für einen so sonnenverwöhnten Jahrgang eher ungewöhnlich ist. Der Wein verspricht ein gutes Lagerungspotenzial.

CRISTAL 2015

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensive goldene Farbe mit glänzenden Reflexen.

Überaus feine, dynamische Efferveszenz.

Intensives Bukett mit dicht konzentrierten Noten von gelben Früchten (weiße Pfirsiche, Mirabellen) und herrlichen Röstaromen, die an gebrannte Haselnüsse und Mandeln erinnern. Der Chardonnay trägt zu dieser komplexen, perfekt integrierten Kombination Mandelnoten, Erntearomen und süße Pollen bei, der Pinot Noir sorgt für saftige Aromen von roten Früchten.

Am Gaumen zugleich konzentriert, energiegeladen und vibrierend. Der Auftakt gibt sich samtweich, schmeichelnd und fast ölig. Geprägt ist er von den süßen Noten kandierter Früchte sowie von jodhaltigen Gewürzaromen. Dann spannt sich die pudrige Textur, die Frische nimmt zu. Der Wein zeigt sich ganz von seiner reinen, präzisen, ziselierten Seite. Das überaus schmackhafte Finale stützt sich auf vom Holz beeinflusste, saftige, saline Noten. Es ist dicht konzentriert und verfügt zugleich über eine große Aromafeinheit.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT:

1/3 unsere Weinberge „La Rivière“
1/3 unsere Weinberge „La Montagne“
1/3 unsere Weinberge „La Côte“

HAUPTWEINE:

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle,
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

REBSORTEN:

60 % Pinot Noir
40 % Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS: 25 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0 %

DOSAGE: 7 g/l

WEINLESE:

Weinlese vom 7. September
bis zum 20. September 2015