INTUITION CHAMPAGNE AOC BRUT LEGRAS & HAAS



Champagne AOC, Legras & Haas, Champagne, Frankreich

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Ein eleganter Champagner mit subtilen Apfel und Birnennoten, Zitronenschale und Brioche. Der hohe Chardonnay Anteil macht Ihn cremig und fruchtig. Edle Perlage und nicht aufdringlich.
Begleitend zu	Von Apéro bis Hauptspeisen, sehr breit einsetzbar.
Vinifikation	Nur die erste Presse, Cuvée genannt, wird für die Herstellung der Jungweine verwendet. Der Intuition besteht aus ca 70% Jahrgangswein und 30% Reservewein. Lagerung auf der Hefe: mind. 18 Monate.
Traubensorten	50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Alkohol	12.5 %
Format	75 cl
Auszeichnungen / Bewertungen	Wine Spectator 90/100 Punkte

LEGRAS & HAAS
François Legras und Brigitte Haas, beide passionierte Winzer und Weinkenner, begegneten sich 1967. Mit den drei Söhnen Rémi, Olivier und Jérôme, entstand 1991 die Firma Legras & Haas in Chouilly an der nördlichen Spitze der Côte des Blancs. Die Spezialität dieses Hauses liegt in der Produktion der Chardonnay Trauben. Nur die besten Trauben werden für die Eigenproduktion verwendet. Der Rest wird an namhafte grosse Champagnerhäuser weiterverkauft. Die auf Chardonnay basierenden Blanc de Blancs sind die Stärke dieses Hauses. Selbst die Basis "Tradition" und der Rosé, weisen einen 50% Chardonnay Anteil auf. Die Winzerfamilie besitzt selbst 37 Hektaren eigene Weinberge, davon alleine 17 ha in Chouilly, und produziert jährlich ca. 150'000 Flaschen.

http://www.legras-et-haas.com