

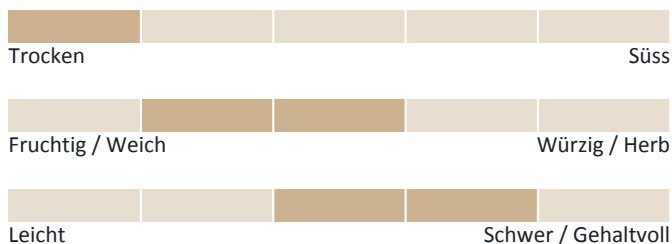


CHAMPAGNER BRUT INTUITION



Champagne AOC, Legras & Haas, Champagne, Frankreich

Geschmack



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>