



Jeunaux-Robin

Champagne AOC

Les Marnes Blanches

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die neuste Auflage von diesem einzigartigen, mineralischen Blanc de Blancs braucht unbedingt ein grosses Glas und viel Belüftung, um ihr ganzes Potenzial zu entfalten. Belohnt wird man mit einem herrlichen Chardonnay-Bouquet mit viel Zitrusfrüchten und gelbem Apfel, dazu kommen zartes Vanille vom Holzausbau und die Jeunaux-Robin-typische Feuerstein-Mineralität. Kraftvoll und mit kalkiger Struktur krallt sich dieser Chardonnay am Gaumen fest, dabei sorgen die noble Perlage und die erfrischende Säure für eine betörende Eleganz. Die fruchtigen Aromen sind im Hintergrund, die erste Geige spielen klar die kreidige Mineralität und das herrlich strukturierte Rückgrat. Endet enorm lang auf Salzzitrone und zeigt eindrucksvoll das Silex-Terroir. Dieses kleine Meisterwerk hat mit einem hedonistischen Blanc de Blancs aus der Côte de Blancs nichts gemein und spielt viel mehr die leisen, mineralischen Töne. Wird mit zusätzlicher Flaschenreife an Komplexität gewinnen. (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2033
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Chardonnay
-  **Vino Vario:** 19+

Genussempfehlung

Extra nature