



Henri Giraud











Champagne AOC Grand Cru Aÿ
Cuvée Futs de Chêne MV19
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

MV bedeutet «Multi Vintage», in diesem Fall sind es 70% vom Jahrgang 2019 und 30% aus der ewigen «Solera», die seit 1990 gepflegt wird. Die Cuvée zeigt sehr gut den Ausdruck des Hauses. Einzigartig in einem Flacon und mit einer goldenen Klammer versiegelt. 2019 war ein sehr guter Jahrgang, besonders für Pinot Noir. Die Produktion ist auf nur gerade ein paar Tausend Flaschen limitiert. Aprikosenmarmelade und Mandarinschalen strömen direkt in die Nase, gefolgt von Honig und Haselnuss. Diese Aromatik widerspiegelt sich auch im Gaumen und macht extrem viel Freude, begleitet wird sie von einer leichten Salzigkeit. Das ist ein Champagner mit Immensem Potenzial. Viele feinste Nuancen machen ihn zu einem Spitzen-Champagner, von dem es sich lohnt, ein paar Flaschen auf die Seite zu legen. (pc)

Genussempfehlung

Brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir, Chardonnay
-  **Robert Parker:** 95
-  **Wine Spectator :** 97
-  **Vino Vario:** 19+