CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE GRAND CRU BRUT ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Champagne André Roger
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1876
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 5,20 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Jean-Pol Roger
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Jean Pol Roger, Pierre de Caffarelli
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Champagne (A.O.C.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Pinot Noir (80 %), Chardonnay (20 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*

- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  1. Gärung im Holzfass/Edelstahltank, 2. in der Fl
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  14,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  7,10
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  30,50
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  40,00
- **ph** *(ph)*
  3,07
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,375 l, 0,75 l, 1,50 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE GRAND CRU BRUT ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  A. Y. Champagne
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  10-40 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Cordon Royat
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  9.000/ha
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk, Lehm
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  63 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage (Süd/Ost)
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  175 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mikroklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  700 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  k.A.
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Kieselgurfiltration)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  Mindestens 24-30 Monate auf der Hefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  8°-10° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Fisch: Hell/weiß / Geflügel: Hähnchen, Pute
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Der Champagner präsentiert sich im Glas mit feiner Perlage. Aromatisches Bukett mit Noten von kandierten Früchten und Aprikosen, mit Zucker gebrannte Mandeln und leichte Anklänge von Pfeffer, Anis und Pralinen. Am Gaumen lang anhaltend, im Abgang würzige Noten. Perfekt als stilvoller Aperitif oder als Begleiter zu hellem Fisch- und Geflügelgerichten.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*
  Dosage: 7 g/l

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  1 rue Saint Vincent
  51160 AY Champagne - France
  Frankreich

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de