

CHAMPAGNE VIEILLES VIGNES GRAND CRU 2016

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)
Bernard Eichert
- ▶ **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 (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
1. Gärung im Edelstahltank, 2. Gärung in der FI.
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
11,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
31,50
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
< 6,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
65,00
- ▶ **ph** (ph)
2,93
- ▶ **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)
0,75 l



CHAMPAGNE VIEILLES VIGNES GRAND CRU 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Pierre Robert Haut, Tarclette, Varmery
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
45 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 level)
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 36 Monate auf der Hefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-11° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Hell/weiß / Fleisch: Hell/Weiß / Geflügel: Hell/Weiß
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Die Trauben für diesen eleganten Champagner stammen aus den Einzelparzellen Pierre Robert Haut, Tarclette und Varmery in der Grand-Cru-Lage Ay. Das Durchschnittsalter der dort gepflanzten Rebstöcke beträgt 45 Jahre. Vielschichtige Nase, in der Johannisbeeren dominieren. Am Gaumen saftig und lebhaft, rund und wenig, hier stehen weißer Pfirsich und kandierte Zitronen im Vordergrund. Ein wunderbarer Aperitif und perfekter Begleiter von Fischgerichten sowie hellem Geflügel und Fleisch. Für diesen Champagner wurde ausschließlich der Wein der ersten Pressung verwendet, ohne malolaktische Gärung
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*1 rue Saint Vincent
51160 AY Champagne - France
Frankreich*