



M.Hostomme H09 1er Cru Millesime 2009 Brut Nature

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Jahrgang 2009 - 0,75 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 73,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 54,95

Artikel: M.Hostomme H09 1er Cru Millésime 2009 Brut Nature

Land: Frankreich

Region: Champagne, Côte des Blancs und Montagne de Reims

Klassifizierung: 1er Cru

Erzeuger: M. Hostomme et Fils

Jahrgang 2009

Rebsorte: 60% Chardonnay Chouilly Grand Cru Vinifikation in Eichenfässern, 40% Pinot Noir Chouilly 1er Cru

Alkohol: 12%

Charakteristik: Da der Champagner keiner malolaktischen Gärung unterzogen wurde ist er länger haltbar, spritziger und frischer. Er reifte mindestens 90 Monate auf der Flasche.

Farbe: Hell goldgelb mit strohgelben Reflexen, zartes Aufbrausen mit feinen Bläschen.

Aroma: Die erste Nase offenbart einen ausgeprägten Charakter mit Noten von Kampfer, Süßholz und Lakritze. Nach dem Öffnen offenbart diese Cuvée mehr von ihrer Persönlichkeit, mit einem dichten aromatischen Bouquet von Pfirsich in Sirup, Aprikosenmarmelade, Orangenschalen, Ingwer und Tonkabohne. Bohne.

Geschmack: Im Mund ist die Palette der Aromen kleiner, aber immer noch fesselnd. Der saubere und präzise Auftakt bietet einen herrlichen Geschmack von kandierten Aprikosen.

Abgang: Der Abgang kombiniert Noten von warmem Apfelkuchen und Zitruschalen und bringt eine spritzige Frische, die durch einen Hauch von Jod verlängert wird.

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Serviervorschläge: Krönt und verschönert jede Gelegenheit.

Dosage: 0,0 g/l

Das traditionsreiche Familienunternehmen Hostomme produziert seit nunmehr 5 Jahrhunderten Schaumweine und Champagner von höchster Qualität.

Im Gegensatz zu vielen anderen Produzenten kann der Betrieb ausschließlich auf eigenes Traubengut zurückgreifen. Die Arbeit beginnt hier bereits im Weinberg, wo die traditionell zugelassenen Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir oder Pinot Meunier zu perfekter Reife gelangen.

Weinherstellung : Direktes Pressen der ganzen Ernte mit Trennung der Säfte.

Kaltabsetzen des Mostes, alkoholische Gärung und die alkoholische Gärung und die Vinifizierung des Chardonnay werden in Burgunder-Eichenfässern und in Edeltanks für den Pinot Noir.

Keine malolaktische Gärung.

Verschnitt : Auswahl der Ernte 2009.

Reifung und Dosage : Nach 12 Jahren Flaschenreife wird jede Flasche ohne Zusatz von „Liqueur d'expédition“ degorgiert, keine Dosage.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Hostomme

Anschrift: 5 Rue de l'Allee 51530 Chouilly - France

Datenblatt : M.Hostomme H09 1er Cru Millesime 2009 Brut Nature

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 23.07.2024