



Weinbeschreibungen „Champagner – Pinot Noir und Pinot Meunier“

7. November 2024

Ort: Ordenskeller (Alfreds Keller), 1160, Richard-Wagner-Platz 7

Leitung der Tafelrunde: Ritter Engelbert Kitzler

Weinbeschreibungen: Irene Holzacker

Anmerkung: Die angegebenen Preise der Weine stellen die ursprünglichen Einkaufspreise dar.

1A Coteaux Champenoise Rouge 2018

Moulin à Vent, Premier Cru, PM, Geoffroy Jean-Baptiste, Ay 51160,
Vallée de la Marne

12,0 vol%

€ 59,00

Klar, fast durchsichtiges Granatrot mit braunen Randaufhellungen; in der Nase Erdbeere gepaart mit etwas tropischen Anklängen; am Gaumen trocken, markante, etwas spitze Säure, Tannine etwas fordernd, kantig, unreife Paradeiser und Tomatenblatt, ganz leichter Walnusston, mittlerer Körper und Abgang.

Eher derber, nicht sehr harmonischer Wein.

1B Coteaux Champenoise Rouge 2018

Les Chalmonts, Cuvée Parcellaire, PN, Geoffroy Jean-Baptist, Ay 5116,
Vallée de la Marne

12,0 vol%

€ 59,00

Klar, durchsichtiges Granatrot; in der Nase rote Johannisbeeren und Sauerkirschen, etwas Waldboden; am Gaumen trocken, markante Säure, Tannine etwas grün, mittlere Quantität, unreife, rote Früchte, etwas Waldpilze, grünes Tomatenblatt, mittlerer Körper, relativ lang.

2A Coteaux Champenoise Rouge 2018 Vendages Tardives, PM, Heucq André, 51700 Cuisles, Vallée de la Marne



12,5 vol%
€ 68,00

Klar, sehr durchsichtiges Granatrot mit deutlichen braunen Randaufhellungen; in der Nase zuerst ein kräftiges „Miachterl“, das schnell verfliegt, dann viel Waldboden und Tomatenblatt, etwas Veilchen und Zwetschke; am Gaumen trocken, markante Säure, angenehme Tannine, unreife rote Johannisbeeren, Kirsche, Erdbeeren und getrocknete Paradeiser, gleichzeitig schöne Frische, mittlerer Körper und sehr lang.

2B Coteaux Champenoise Rouge 2018 Vielles Vignes Parcelle la Sablonnière, PN, Heucq André, 51700 Cuisles, Vallée de la Marne



12,5 vol%
€ 68,00

Klar, durchsichtiges Granatrot mit extrem großen Randaufhellungen; in der Nase reife rote Früchte, etwas scharfer Pfeffer; am Gaumen trocken, markante Säure, geschmeidige Tannine, viel rote, leicht unreife Johannisbeere, frisch erdig, mittlerer Körper und sehr lang.

3. Nos Pas Dans ... La Terre, Copinet Marie, 51260 Montgenost, Montagne de Reims



12 vol%
€ 49,00
50% PN, 50% PM
Brut Nature

Klar, mittleres Strohgelb mit rosa Reflexen; in der Nase Mandel, exotische Früchte, gelber Apfel unterlegt von feinen Briochenoten, erste Reifenoten; am Gaumen Brut Nature, sehr feines Mousseux, cremig, markante Säure, die sehr gut eingebunden ist, viel gelber Apfel, cremig, harmonisch, rund, und lang.

4A 100% Meunier 2017, Mangin et Fils, Chêne-La-Reine, Vallée de la Marne.

12,0 vol%
€ 45,00
PM
6g Dosage (= extra brut)



Klar, mittleres Strohgelb; in der Nase Reifenoten, würzig, gelbe Früchte; am Gaumen brut, markante Säure, viel, feines Mousseux, schöne Briochenoten, brauner Apfel, gelber Pfirsich, mittlerer Körper mit leicht bitteren Abgang.

4B Conte des Tallants, Piollet Père & Fils, 10110 Poliset, Côte des Bar

12,0 vol%
€ 31,00
PN
Zero Dosage



Klar, dichtes Strohgelb; in der Nase gelbe Früchte, Minze, weiße Blüten, anfangs viel Schwarzbrot, Pumpernickel, später lässt die Intensität nach und es werden eher Briochenoten wahrgenommen; am Gaumen markante Säure, brotig, sehr feines Mousseux, reifer Apfel, Ringlotte, etwas weiße Blüten, rote und weiße Johannisbeeren, dicht, lang.

5A Instinct Meunier 2015, Jaunaux-Robin, Tallus Les Prix, Côte des Blanc

12,5 vol%
€ 49,00
PM
Zero Dosage



Klar, helles Goldgelb; in der Nase Butterstriezel, gelbe Früchte, etwas Schwarzbrot und Zitrus; am fast rassige, etwas spitze Säure, feines Mousseux, unreife Früchte, Kräuter, mineralisch, mittlerer Körper und Abgang mit einem leichten Bitterl.



5B Armorial 2018, Hubert Waris, 51190 Avize, Côte des Blancs

12 vol%
€ 44,00
PN
6,2g Dosage (= brut)

Klar, mittleres Strohgelb mit lachsfarbenen Reflexen; in der Nase weiße Blüten, viel Brioche, viel Frucht; am Gaumen mittlere, sehr angenehme Säure, sehr feines Mousseux, frischer Brioche, weiße Blüten, rote und gelbe Früchte, mineralisch, lang.
Sehr eleganter, ausgewogener Champagner!



6A Nos Pas Dans ... L'Argile, Copinet Marie, 51260 Montgenost, Vallée de la Marne

12,00 vol%
€ 50,00
PM
Brut Nature

Klar, mittleres Strohgelb; in der Nase viel Brioche und gelber Apfel, etwas Zitrus; am Gaumen fast rassige Säure, sehr feines, lang anhaltendes Mousseux, schönes Brioche, viel gelbe Früchte, weiße Blüten, mineralisch, frisch, mittlerer Körper, langer Abgang mit einem leichten Bitterl.
Sehr schöner, ausgewogener Champagner!



6B Nos Pas Dans ... La Pierre, Copinet Marie, 51260 Montgenost, Côte de Sézanne

12,0 vol%
€ 50,00
PN
Brut Nature

Klar, mittleres Strohgelb; in der Nase Weißbrot und Zitrus, weiße Johannisbeeren; am Gaumen markante, angenehme Säure, feines Mousseux, wieder weiße Johannisbeeren, würzig, leicht erdig, mineralisch, mittlerer Körper mit langem Abgang.



7A Insolite Meunier 2009, Thévenet-Delouvin, 51700 Passy-Grigny, Vallée de la Marne

12,0 vol%
€ 60,00
PM
5,5g Dosage (= extra brut)



Klar, mittleres Goldgelb; in der Nase viel gelbe, fast kandierte Früchte, Brioche; am Gaumen Säure mittel+, sehr feines Mousseux, leicht erdig, Brioche, gelbe Früchte, frisch, lang, sehr ausgewogen.

7B Fidele R16, 2016, Vouette & Sorbee, Buxières-sur-Arce, Côte des Bar

12 vol%
€ 60,0
PN
Zero Dosage



Klar, dunkles Gelbgold; in der Nase viel Brioche, Zitrus, gelbe, fast überreife Früchte, weiße Blüten; am Gaumen markante Säure, extrem viel Mousseux, gelbe Früchte, extrem reife Marillen, kräftiger Körper, sehr lang, komplex.

8A Pur Meunier, Caillez Lemaire, 51480 Damery, Vallée de la Marne

12 vol%
€ 55,00
PM
extra brut



Klar, intensives Goldgelb; in der Nase Biskuit und Schwarzbrot, überreife, getrocknete Früchte, Bratapfel, Grapefruit; am Gaumen markante Säure, viel, feines Mousseux, reife gelbe Früchte, Zitrus, leicht rauchig, sehr dicht, komplex und lang.

8B Blanc de Noir GC, Barnaut, 51150 Bouzy, Montagne de Reims

12 vol%
€ 40,00
PN
Brut



Klar, Strohgelb; in der Nase viel Zitrus und Brioche; am Gaumen Säure mittel+, sehr feines Mousseux, Johannisbeeren, etwas gebrannte Mandeln, komplex, dicht, lang.

9A Les Noues 2018, 1er Cru, Gounel + Lasalle, 51500 Chigny-Les Roses, Montagne de Reims

12 vol%
€ 54,00
PM
Brut Nature



Klar, mittleres Strohgelb; in der Nase frisch, Zitrus, Orangenschale, Quitte, schönes Brioche; am Gaumen Säure mittel+, Zitrus, etwas Johannisbeeren, exotische Anklänge, leicht salzig, mineralisch, rund, komplex, dicht lang.
Sehr schöner, eleganter Champagner!

9B Exogyre, Coessens, 10110 Ville Sur Arce, Côte des Bar

12,5 vol%
€ 90,00
PN
Extra Brut



Klar, mittleres Strohgelb; in der Nase extremes Brioche und Zitrus; am Gaumen markante Säure, extrem viel, sehr feines und lang anhaltendes Mousseux, sehr frisch trotz des leichten Holztons (Reserveweine), Zitrus, mineralisch, sehr dicht, komplex, lang.
Ganz toller Champagner, der den Preis rechtfertigt!

Abkürzungen:

GC Grand Cru
PM Pinot Meunier (Schwarzriesling, Müllerrebe)
PN Pinot Noir