LAHERTE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

/ 75cl



Laherte Freres

Laherte Frères ist ein renommiertes Champagnerhaus in der Region Champagne, Frankreich. Seit Generationen widmet sich die Familie Laherte der Kunst der Champagnerherstellung mit Hingabe und Leidenschaft. Ihr Ansatz zeichnet sich durch Handwerkskunst, Respekt vor der Natur und Innovation aus. Die Weinberge von Laherte Frères erstrecken sich über verschiedene Terroirs der Champagne, was ihnen eine breite Palette von Traubenarten und Aromen verleiht.

Das Haus ist bekannt für seine außergewöhnlichen Champagner, die oft als Ausdruck des Terroirs gelobt werden. Sie verwenden biodynamische Praktiken im Weinberg, um die natürliche Vielfalt zu fördern, und kombinieren traditionelle Methoden mit modernen Techniken im Keller. Dieser Ansatz ermöglicht es ihnen, einzigartige Champagner mit Charakter und Tiefe zu kreieren. Laherte Frères bleibt der Tradition treu, während es gleichzeitig neue Wege in der Champagnerwelt erkundet, was sie zu einem angesehenen Namen in der Branche macht.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2026
Traubensorten	Chardonnay
Passend zu	Apéro, Austern, Cremige Suppen, Kaviar, Lobster, Reisgerichte, Schnecken

Degustationsnote	Blanc de Blancs Brut Nature. Dieser Blanc de Blancs kommt aus den besten Parzellen an südlicher Hanglage in Epernay. Dies ist ein perfektes Beispiel an Reinheit und Energie die diese Böden und die Komplexität alter Chardonnay Reben hervorbringen. Ökologischer Weinbau in Einklang und Respekt der Natur. Rebenalter ca. 35 Jahre. 100% Chardonnay davon 50% Reserveweine aus vorhergehenden Ernten in Holzfässern auf Hefe gelagert. Trauben werden von Hand geerntet, wenn sie absolut reif sind. Fermentation in kleinen Eichenfässern. Teilweise malolaktische Fermentation. Keine Dosage. Schonend von Hand degorgiert.

WEIN DEPOT