

AGRAPART ET FILS

7 Crus (deg. 05/23)

Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Agradart et Fils
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	7 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

90% Chardonnay und 10% Pinot Noir aus sieben Lagen in der Côte des blancs ergeben diesen Champagner von Agradart. Reichhaltig und zugleich delikat und puristisch, changierend von Honignoten mit Mandeln zu Pfirsich und Grapefruit, mit feinsten Mineralik.

Empfehlung

Ideal zum Apero mit Blätterteiggebäck oder Frühlingsrollen, wunderbar auch zu Sushi.

Produzent

Agradart – ein 5-Sterne-Champagnerhaus: von Arthur Agradart 1894 gegründet und heute in der Hand seines Urenkels Pascal und dessen Bruder Fabrice. Im Weiteren ist es ein annähernd 100%-Chardonnay-Haus, wobei die Trauben aus sage und schreibe 62 Parzellen kommen. Eine der wenigen Ausnahmen ist jene Lage mit Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Arbanne und Petit Meslier. Agradart steht für biologischen Anbau einschliesslich gewissen biodynamischen Praktiken, ohne dass Pascal Agradart auf eine Zertifizierung Wert legt. Es steht auch für Naturhefevergärung, vor allem Ausbau in altem Eichenholz und etwas Edlestahl ausbau sowie geringe oder gar keine Dosage. Dies läuft letztlich auf Eines hinaus: Terroir-Champagner. Und in den letzten Jahren hat Agradart spürbar zugelegt: die Jahrgangs-Champagner zählen heute zu den Grössten, die es nicht nur an der Côtes des Blancs gibt, sondern im ganzen Champagne! Agradart – das ist expressiv und wenig, fein und reintönig. Sie eignen sich als herausragende Essensbegleiter, insbesondere für Meeresfrüchte.

