

MARGUET  
Coteaux Champenois Ambonnay Blanc  
AC



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Marguet</b>
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	11.50% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	95'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

In diesem Jahrgang ist der Ambonnay Blanc ein Weisswein welcher aus 67% Pinot Noir und 33% Chardonnay gekeltert wurde. Die Trauben dafür stammen aus den Lagen "Les Crayères", "Grande Ruelle", "Le Parc", "Les Aigrements" und "Champ Muet". Ausgebaut wurde der Wein für 19 Monate in teils gebrauchten Barriques. Ein charakterstarker Wein, in der Aromatik beeinflusst einerseits von zart rot-fruchtigen Nuancen durch den 2/3 Anteil an weiss gekelertem Pinot Noir, andererseits mit frischen, zitrischen Noten vom Chardonnay, abgerundet mit feiner Würze vom Ausbau im Holz. NUR 1693 FLASCHEN PRODUZIERT!

### **Empfehlung**

---

Vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu Kalbstatar mit Onsen-Ei und Parmesan Schaum, zu gegrilltem Spitzkohl auf Tahini-Sauce mit altem Balsamico oder zu gebratener Jakobsmuschel auf Karotten-Orangen Püree mit Rauchsalz.

### **Produzent**

---

Benoit Marguet, seit 2008 in der nun fünften Generation verantwortlich für Champagne Marguet, ist einer, der sich und andere zu bewegen weiss. Ein Purist, der auf die Reinheit und Kraft der Natur setzt, und deshalb in den Weinbergen biologisch und seit 2009 immer mehr biodynamisch produziert. Dabei wird die Bodenbewirtschaftung, auch mit zwei Pferden für zehn Hektaren, jener der Reben ebenbürtig. Ähnliches im Keller : Naturopathie statt Önologie: u.a. sehr wenig bis keinen Schwefeleinsatz beim Vergären und Ausbau in Barriques, die in Orts- (in guten Jahren) und zunehmender Anzahl in Lagenchampagner (in den besten Jahren) münden: Les Crayères, Les Bermonts, La Grande Ruelle, Le Parc, ... Hier wirken ein Mann und ein Champagnerhaus, die wissen, was sie für die Zukunft wollen:

noch ausdrucksstärker, puristischer und balancierter zu werden, dank Umbau und eines angepassten Handlings, das das vernetzte Wirken der Natur - auch in Abhängigkeit mit den Mondphasen - begleitet. Mit dem Sapience (Weisheit), einer biozertifizierten Super-Cuvée, setzte Benoit Marguet ein weiteres Ausrufezeichen: A comeback to the reasons and origins of wine. ... A new generation of Champagne expression. A Champagne for meditation. Und nicht genug: Er zeigt sich fasziniert, was ihm erst noch an Möglichkeiten offenstehen, je besser er das Zusammenwirken der einzelnen Teile verstehe. Wir sind fasziniert, was er damit uns und vor allem ihnen als Champagnerfreunde eröffnet. So sind wir gerade mit einem vielfältigen Angebot an Marguet-Champagnern eingestiegen. Damit setzen auch wir ein Ausrufezeichen!