

FONDÉ  EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

GRAND VINTAGE ROSÉ 2012

Korallenfarben – Frisch – Zart



Assemblage:

Pinot Noir: 42%, davon 13% Rotwein

Chardonnay: 35%

Meunier: 23%

Dosage: 5 g/Liter (extra-brut)

Reifezeit im Keller: Mindestens 5 Jahre

Reifezeit nach dem Degorgieren: Mindestens 6 Monate

Jeder Moët & Chandon Grand Vintage stellt eine freie und persönliche Interpretation des Kellermeisters dar, die die einzigartige Qualität der Trauben eines ganz speziellen Jahres ausdrückt.

Als 74. Jahrgangschampagner des Hauses, erinnert der Grand Vintage 2012 mit einer gewissen Sanftmut und Frische an den Übergang von Frühling zu Sommer und verkörpert ein Savoir-Faire in höchster Vollendung.

Der Grand Vintage 2012 verkörpert in einzigartiger Weise den Stil der Grand Vintages von Moët & Chandon. Der Esprit des Grand Vintage 2012 basiert auf drei essentiellen Werten:

Freiheit der Interpretation
Selektion der bemerkenswertesten Weine des Jahres
Individualität des Jahrganges

Es entstehen dadurch Champagner, die aufgrund ihrer Reife, ihrer Komplexität und ihres Charismas herausragend sind.

Klima und Ernte

2012 war ein besonders spektakuläres und bemerkenswertes Jahr: Trotz unzähliger Hindernisse und Schwierigkeiten brachte das Jahr sehr vielversprechende Ergebnisse in der Weinproduktion. Ein eisiger Winter zu Beginn des Jahres, gefolgt von immer wiederkehrenden Frosttagen, Hagelstürmen und starken Regenfällen im Frühjahr, bis hin zu den ersten Sommermonaten, verhielt anfänglich nichts Gutes. Doch die trockene Hitzeperiode, die bis in den Spätsommer anhielt, förderte den Reifungsprozess der Trauben.

Im August wendete sich das Blatt: Die Kombination des warmen und trockenen Klimas mit einer geringen Ernte (9.000 kg/ha, 40% weniger in den letzten 10 Jahren), stoppte den Krankheitsbefall der Trauben und förderte ihre Reifung. Diese wurden schließlich mit zweiwöchiger Verspätung Ende September geerntet. Mit einem Alkohol Potential von 10,6° und einem Säuregehalt von 7,8 g/L, sind die Trauben aus dem Jahr 2012 süßlicher und säurehaltiger als die der vergangenen 10 Jahre. Dieses Verhältnis erinnert stark an den Grand Vintage 2002, 1989 und 1966 – Grand Vintages, die, wie auch der Grand Vintage 2012, für eine außergewöhnliche Qualität und Langlebigkeit stehen.

Während die Vintages aus der Vergangenheit hauptsächlich vom Chardonnay dominiert wurden, liegt der Fokus bei dem Vintage 2012, wie bereits bei dem Grand Vintage 2009, in erster Linie auf dem Pinot Noir.

Verkostungsnotizen

Eine leichte, ansprechende Farbe: Korallenrot mit orangen Farbnuancen. Eine feine, beständige Perlage.

Ein frisches und umfassendes Bouquet: Der Grand Vintage Rosé 2012 entfaltet anfangs ein erfrischendes Bouquet mit Aromen der pinken Grapefruit und Blutorange, gefolgt von Andeutungen roter Steinfrüchte, wie der Sauerkirsche. Abschließend treten botanische Noten von wilder Erdbeere und Rhabarber in den Vordergrund.

Die Entfaltung im Gaumen: Der erste Eindruck am Gaumen ist harmonisch, weich und sanft. Die anfangs zarte, empfindliche Struktur verfestigt sich nach und nach und entfaltet leicht herbe Aromen mit Nuancen von Steinfrüchten, wie der Pflaume.