Waris-Larmandier

Racines de Trois, Brut, T21

750 ml

France,

9920219020

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebeizter Saibling mit Gurken-Dill-Relish und Buttermilch (Fisch)

Knuspriges Kalbsbries mit Apfel-Sellerie-Püree (Kalb)

Gebratene Kräuterseitlinge mit Haselnuss-Polenta (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.02.2026

Das Champagne-Haus wurde 1989 in Avize gegründet, hat aber vor allem ab dem Jahr 2009 Fahrt aufgenommen. In diesem Haus haben die beiden Familien Waris und Larmandier zusammengefunden, die bereits seit fünf Generationen Champagner erzeugen. Der Großteil der Weinberge befindet sich in fünf Grand-Cru-Orten der Côte des Blancs, es gibt aber auch einen kleineren Teil in der Montagne de Reims sowie an der Côte des Bar. Seitdem Jean-Philippe Waris 2009 als ältester Sohn des Hauses in das Weingut eingestiegen ist, wurde das Haus nach demeter-Standards zertifiziert. Sein Augenmerk liegt auf alten Reben und darauf, die Grundweine so perfekt wie möglich auszubauen, weshalb er seine Weine nur mit 4,5 bar statt der üblichen 6 bar ausbaut. Der Einstiegs-Champagner Racines de Trois ist eine Cuvée mehrerer Rebsorten, die anderen weißen Champagner sind Grands Crus aus den Côtes des Blancs.

Farbe
intensives Strohgelb mit feinem Mousseux

Nase
Der "Racines de Trois" ist ein feiner, eleganter und charmanter Schäumer, der in positiver Weise "Everybody’s Darling" repräsentiert. Es ist ein Textbook-Champagner mit Noten von weißen und roten Beeren, Lemoncurd, reifen Birnen und Aprikosen, weißem Nougat und Patisserie, garniert mit Mandelsplittern.

Mund
Den Eindruck, einen perfekt balancierten Champagne-Klassiker abzugeben, bestätigt der "Racines de Trois" auch am Gaumen. Das ist eine lebendiger, feinfruchtiger, charmanter und eleganter Champagner mit einer feinen Mineralität und Säure. Der "Racines de Trois" wirkt zudem sehr sinnlich mit der feinen Dosage, die die Melange an Zitrusfrüchten, Beeren, reifen Birnen und Steinfrüchten zusammenfasst und von einer feinen Mineralität und Säure durchzogen wird. Zudem ist auch das Mousseux cremig und fein. Hinzu kommt eine leichte, mundwässernde Salzigkeit im Finale.