

 **Georges Laval**

# *Garennnes Extra Brut 13-22, LG22*

 750 ml

 France,



 9920218048



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

Kaisergranat mit grünem Spargel und Zitronen-Anis-  
Crème-Fraîche (Meeresfrüchte)

Jacobsmuscheln auf Heu mit Steinpilzsalat  
(Meeresfrüchte)

Carpaccio von der Dorade mit Meyerzitrone und  
Brunoise von der Sellerie (Fisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2024

## Information zum Wein

Eine Assemblage aus den Rebsorten Meuniers (rund 90 %), Pinot Noir und Chardonnay (zusammen rund 10%) von den Terroirs Chambrecy, Damery, Cumières und Hautvillers. Die Grundweine stammen aus 2013 bis 2022. Sie wurden in ein bis zehn Jahre alten Fässern ausgebaut. Der Champagner wurde am 13. Juni 2024 degorgiert mit einem Gramm Bio-Traubenzucker pro Liter.

## Farbe

helles Goldgelb, feines Mousseux

## Nase

Mit *Garennés* startet das einzigartige Portfolio Vincent Laval. Es ist Champagner mit großer Tiefe, burgundischer Finesse und einer erdigen Würzigkeit. Neben Aromen von Waldboden, Trockenkräutern und Gestein finden sich mürbe Apfelnoten, Quitten, gelbe und rote Pflaumen, Preiselbeeren und Anklänge von Grapefruit.

## Gaumen

Am Gaumen besitzt der Wein eine großartige Kraft, Tiefe und Intensität. Hier spielen Reserveweine von 2013 bis 2021 eine große Rolle, und das merkt man. Es finden sich wieder Noten von mürbem Kernobst, Agrumen und Zesten, Salz und Gestein, etwas Patisserie und Brotkruste vom Sauerteig-Landbrot. Es gibt eine angenehme Festigkeit und einen leichten Tannin-Grip, eine elegante Cremigkeit und ein lebendiges, aber ebenfalls feines Mousseux. Schließlich bildet der *Garennés* die perfekte Balance zwischen Weinigkeit, Reife und Frische.