

 **Georges Laval**

# *Garennnes Extra Brut 13-21, LG21*

 750 ml

 France,



 9920218045



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 0 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 11.01.2024

## Information zum Wein

Eine Assemblage aus den Rebsorten Meuniers (rund 40 %), Pinot Noir und Chardonnay von den Terroirs Chambrecy, Damery, Cumières und Hautvillers. Die Grundweine stammen aus 2013 bis 2021. Sie wurden in ein bis zehn Jahre alten Fässern ausgebaut. Es gibt 12.083 Flaschen. Der Champagner wurde am 2. August 2023 degorgiert mit einem Gramm Bio-Traubenzucker pro Liter.

## Farbe

helles Goldgelb, feines Mousseux

## Nase

Der *Garennés* ist Vincent Lavals Einstiegs-Champagner, aber das auf einem ganz eigenen Niveau. Es ist Schaumwein, der nach Erde, Trockenkräutern, Gestein und vielen weißen Blüten duftet. Hinzu kommen mürbe Apfelnoten und Pflaumen, ein paar Berberitzen und ein wenig Holz. Man hat das Gefühl, dass sich hier ein ganz eigenes Terroir zeigt, das mit Kreide recht wenig zu tun hat.

## Gaumen

Am Gaumen findet man Kraft ohne Ende, getaucht in Salz und Gestein. Die Menge an Salzzitrone, saurem Apfel und Sauerteig, der Druck, mit dem sich der Champagner des Gaumens bemächtigt ist atemberaubend. Der Wein ist straff und fordernd, zieht die Zügel an, lässt sie zwischenzeitlich wieder etwas lockerer, bietet zur Besänftigung ein wenig Cremigkeit und ein lebendiges Mousseux, wirkt hell und strahlend, dann wird es wieder dunkel und steinig. Die Reserveweine sorgen hier für eine besondere Tiefgründigkeit. Doch wo bei anderen die Menge an gereiften Weinen auch für einen weinigen Charakter sorgt, bleibt es hier frisch, duftig und lebendig.