Waris-Larmandier

Haute Volée, 1er Cru Blanc de Noirs, Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920219021

Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschmorte Portobello-Steaks mit Blauschimmelkäse-Crème und einem Spritzer gereiften Balsamicos (vegetarisch)

Rosa gebratene Entenbrust mit Brombeer-Pfeffer-Reduktion (Geflügel)

Blutwurst-Gyoza mit Speck-Schaum (Schwein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Informationen zum Wein
Der "Blanc de Noirs 1er Cru Extra Brut" ist eine Komposition aus Pinot Noir und Pinot Meunier, vornehmlich aus der Montagne de Reims mit Böden, die geprägt sind von Kalk, Kreide, Lehm, Ton und Feuerstein. Durch den Ausbau mit nur 4,5 bar Druck, wirkt der Champagner seidig. Dosiert wurde er mit 5 Gramm.
Farbe
Helles Gelb mit feinem Mousseux

Nase
In der Nase vermittelt der "Haut Volée" einen feinen, eleganten und zurückhaltend duftigen Eindruck, der geprägt ist von weißen Blüten, roten Beeren, Grapefruit, Apfelschalen und Patisserie, etwas Haselnuss und Austernschale.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Champagner transparent und fein mit einer sinnlichen Textur und Säure. Er besitzt eine helle und wiederum leicht rötliche, saftige Frucht, die sich auch mit Anklängen von Austernschale sowie Kräutern mischt. Typisch für das Haus ist der zurückhaltende Druck. Dabei bietet der "Blanc de Noirs" eine angenehme Balance und ein feines Mousseux.