Waris-Larmandier

L'Instant de Passions, Rosé Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920219025

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Aal vom Grill mit Bergamotte und Fenchel (Fisch)

Perlhuhn mit Pfirsich, Estragon und Geflügeljus (Geflügel)

Weißer Spargel mit Mandarinen-Beurre-blanc und Kerbel (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.07.2026

Informationen zum Wein
Der *L'Instant de Passions* besteht aus 80 % Chardonnay aus den Grand-Cru-Gemeinden Chouilly, Cramant, Avize, Oger und Le Mesnil-sur-Oger sowie 20 % Pinot Noir von der Côte des Bar. Die Weinberge werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Die Grundweine vergären spontan und werden getrennt in 600-Liter-Demi-Muids sowie traditionellen Champagnerfässern ausgebaut. Charakteristisch für Waris-Larmandier ist zudem der reduzierte Flaschendruck von etwa 4,5 statt der üblichen 6 bar. Trotzdem hatte die Flasche, die ich geöffnet habe, ein klares Gushing.

Farbe
Deutliches Corail mit zunächst stark aufschäumender Perlage

Nase
Die Cuvée *L'Instant de Passions* ist eher terroir- denn fruchtbetont. Sie erinnert an Kreide, feuchten Stein und eine dezente Autolyse, die sich mit etwas Luft und Wärme dann allerdings mit Walderdbeeren, rosa Grapefruit, Blutorange und feine Gewürze mischt. Hinzu kommen getrocknete Kräuter und immer mehr Patisserie-Noten mit Mandeln und Nüssen.

Gaumen
Auch am Gamen ist das ein eleganter, terroirgeprägter Rosé-Champagner mit kalkiger Mineralität und dezenter roter Frucht. Die Mousse wirkt fein, fast seidig. Die Chardonnay-Basis sorgt für Präzision, Salzigkeit und kalkige Spannung, während der Pinot Noir rote Beerenfrucht, etwas Würze und Struktur beisteuert. Weniger opulent als viele Rosé-Champagner, dafür ausgesprochen präzise, gastronomisch und mit gutem Reifepotenzial.