Georges Laval

"Les Vignes de Mon Oncle" Cumières Premier Cru V21/22

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920218052

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt nicht zu kalt aus einem Weißweinglas verkosten.

Radieschen-Schaumsuppe mit karamellisierter roter Bete und Brotchip (vegetarisch)

Gänseleber Pastete mit Meersalz und Himbeeren

Kaiser Granat mit rosa Grapefruit -Butter-Sauce und Reis Cake

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.10.2025

Infos zum Champagner:

Die Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier stammt aus der Premier Cru-Lage Cumières.

Farbe/Aussehen:

Zartes altrosa, super feine Pérlage.

Nase:

Helle rote Beeren, Blüten, Grapefruit, Pfirsich, gezuckerter Rhabarber, Meringue und wilde Kräuter tanzen den Reigen. Was für eine Finesse und Eleganz strahlt dieser Rosé Champagner bereits in der Nase aus, Präzision und kühle Anmutung voller Ausdruck.

Gaumen:

Wenige schaffen es einen solchen Rosé Champagner, wie den 2021/22 Les Vignes de Mon Oncle auf die Flasche zu bringen, diese glasklare, präzise Mineralität pur mit perfekter Pérlage, wo es einem nach jedem Glas, nach einem weiteren verlangt, die zarte rotbeerige Frucht elegant und zart in Kombination mit feinen Pfirsich Noten. Ein Champagner, der stahlt und der auf ganzer Linie einfach verführt!