

 **Alexis**

Ageius, Ay Grand Cru Brut

 2017, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920383006

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Langsam gegarter Steinbutt mit Salzkaramell,

Salzzitronen-Beurre-Blanc und Lauch

(Fisch)

Filet vom Seehecht im Fenchelsud mit

Kräutergremolata

(Fisch)

Kaisergranat mit Wasabi-Erbsen-Creme und

Mandelmousse

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.07.2023

Information zum Wein

Der Champagner ist ein 100 %iger Pinot Noir aus Aÿ im Grand Vallée. Die Frucht stammt aus dem Lieut-dit La Fosse mit südsüdöstlicher Ausrichtung mit tonigem Oberboden und kroidigem Grundgestein. Gepflanzt wurde 1985. Der Ausbau erfolgte in 400-Liter-Tonneaux, die Gärung spontan. Es wurde keine malolaktische Gärung vorgenommen. Die *Tirage* fand am 27. 3. 2018, das *Dégorgement* im Januar 2023 statt.

Farbe

strahlendes Goldgelb mit feiner Perlage

Nase

Der *2017er »Ageius«* verbindet dezente Noten vom leicht oxidativen Ausbau, die an mürbe Äpfel und salzigen Manzanilla-Sherry erinnern, mit etwas Rauch, Stein und Frucht. Der Pinot Noir erscheint in Form von roten und schwarzen Beeren, die sich mit Noten von Kumquats und Grapefruits verbinden. Dazu gibt es etwas Hefebrot und Kräuter auf zerstoßenem Stein. Im Duft wirkt der Wein durchaus straff.

Gaumen

Am Gaumen bietet der *Grand Cru* einen komplexen saftigen und konzentrierten Auftakt mit einer leicht cremigen Textur, aber auch mit leichtem Extrakt. Hier hat man das Gefühl, dass sich eine knackige junge Frucht mit mürbem Kernobst verbindet. Der Champagner zeigt sich intensiv, salzig, fast jodig mit einem Hauch von Salzkaramell. Die Perlage ist fein und tritt recht schnell in den Hintergrund. Dafür wird der Champagner zum Finale hin immer druckvoller.