



WEISS VON SCHWARZEN

Premier Cru

Ein Premier Cru Champagner, der seinem Status gerecht wird und die Frische und Eleganz eines edlen Tropfens zum Ausdruck bringt. Ein Wein mit einem präzisen und raffinierten Abgang. Eine sichere Wahl im Gardet-Champagnersortiment, die die Expertise des Hauses widerspiegelt.



Rebsorten & Terroir



Pinot Noir - 60%



Pinot Meunier - 40%

Herkunft: **Hautvillers Premier Cru** (Marne-Tal)

Fermentation & Reifung

In Edelstahltanks

Alkoholische Gärung, malolaktische Gärung

+ Mindestens 3 Jahre auf der Hefe gereift

+ Mindestens 3 Monate nach Entnahme vor dem Versand

Bruttodosierung : 8 g/L

Aus einem Likör, der aus demselben Wein und Rübenzucker hergestellt wird

Einzigartigkeit der Cuvée

Der Brut Blanc de Noirs wird ausschließlich aus Trauben hergestellt, die in Premier-Cru-Lagen wachsen, welche für die herausragende Qualität ihrer Trauben bekannt sind. Diese Trauben stammen aus dem einzigen Dorf Hautvillers.

Das Dorf

Hautvillers ist ein Premier-Cru-Ort in der Nähe von Épernay, eingebettet in die Hügel oberhalb des Marnetals an einem Südhang. Dieser Ort, insbesondere seine Abtei, gilt als die Wiege der Champagnerweine.

Die Anordnung: Verschiedene Grundstücke im Dorf werden so angeordnet, dass Einheitlichkeit gewahrt bleibt und

Das Gleichgewicht während der gesamten Lese. Dies reicht von Reben am Fuße des Dorfes in der Nähe des Flusses bis hin zu den Hügelkuppen vor dem Wald.

Verkostung

Optimale Serviertemperatur: zwischen 6 und 8 °C

Kleid in hellgelbem Gold .

Ausdrucksstarker, fließender **Duft** . Fruchtige Noten von Trauben und roten Früchten (Erdbeere, Himbeere).

Gleichmäßiges **Mundgefühl** ; Noten von frischen und eingekochten Früchten (gelbe und rote Früchte); Lebendigkeit, Kraft und Rundheit; Frische im Abgang.

Gastronomische Allianzen

Ente mit Pflaumen, Foie gras, iberischem Schinken, Tomatenpizza und Büffelmozzarella.

Abfülldaten

Jahreszeit: März

Verpackung: Flaschen und Magnumflaschen

Erster Verschluss: Kapsel

Versand & Lagerung

Letzter Stopper (nach dem Ausspucken):

Klassisch, aus Kork.

Lagerung nach dem Versand: Sofort verzehrfertig, kann bis zu 3 Jahre lang unter Kellerbedingungen gelagert werden.

Prämien



Drinks Business Champagne Masters 2026, Gold
James Suckling 2025, 90 Punkte
Terre de Vins 2024, Top 100 Best NV, 93 Punkte
Decanter World Wine Awards 2022, 91 Punkte
Wine Enthusiast 2021, 91 Punkte
Japan Women's Wine Award, 2021, Goldmedaille
Tyson Stelzers Champagnerführer 2021, 90 Punkte