

LöwWeine



CHAMPAGNE LAMOUREUX Brut Réserve Jean Jacques Lamoureux

Ein eher „weiniges“ Aroma und fruchtbetont. Hergestellt aus 100% Pinot Noir entwickelt er ein sehr nachhaltiges Finale mit sehr fein-würzigen Noten. Dadurch unterscheidet er sich von einigen seiner Klasse. Man merkt den sorgfältigen Umgang mit der hohen Traubenqualität.. Delikat auch zu vielen Vorspeisen und Hauptgerichten.

Hohe Bewertung: Medaille d'Or 2017 in Paris



Hersteller	Jean-Jacques Lamoureux – 27, rue du Général de Gaulle – F-10340 Les Riceys
Allergene	Sulfite
Typ:	Schaumwein
Sorte:	Pinot Noir
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 12%Vol
Jahrgang:	Jahrgangscuvée
Genußreife:	bis 2024
Speiseempfehlung:	Austern, Schalentiere, Kalbsfleisch, Geflügel, reiner Aperitif oder "Digestif"

Über den Winzer:

Vivien Lamoureux hat sein Önologiestudium in Montpellier abgeschlossen. Er ist ein junger, dynamischer Winzer, der nach einigen Stationen in diversen Champagnerhäusern den Weg in sein Elternhaus zurückgefunden hat. Hier übernimmt er mehr und mehr Verantwortung von seinem Vater Jean-Jacques. Beide sind Traditionalisten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben gerade den besonderen Champagnerstil der südlichen Champagne weiter zu pflegen. Und das heißt auch z.B. die Rebsorte Pinot Meunier, die hier schon immer regional sehr stark „ansässig“ war, besonders bei den „Nicht-Jahrgangschampagner“ einzusetzen, um ihnen eine geschmackliche Fülle zu verleihen. Dies zeigt sich in den Topwertungen in dem Weinführer Guide Hachette und der nationalen Preisverleihung in Paris - auch für die Stillweine, die eigentlich weltweit unbekannt sind.

Insgesamt besitzen sie 12 ha Weinberge, die sich um die Orte Riceys und Channes befinden.

www.champagne-jeanjacques-lamoureux.com

LöwWeine führt dieses Champagnerhaus exklusiv in Deutschland