



007050

CHAMPAGNE IRROY EXTRA BRUT



Champagne Irroy

Frankreich
Champagne

35% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 30% Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Champagne Irroy Extra Brut präsentiert sich als geschmacklicher Hochgenuss aus der Champagne-Region. Die harmonische Mischung aus über 25 Crus der Gebiete Marne und Aube sorgt für eine faszinierende Komplexität. Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier ergänzen sich perfekt und zeigen einen fruchtigen sowie knackigen Charakter. Reife Stein- und Obstfrüchte prägen das Geschmacksbild und verleihen eine bemerkenswerte Vielseitigkeit für verschiedene Anlässe.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

EAN Flasche / EAN Karton	3462360001139 3462360001221
--------------------------	--------------------------------

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

Säure	4.5 g/L
-------	---------

Restzucker	7.6 g/L
------------	---------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Champagne Taittinger 551100 Reims FR
------------------	--

WEINBEREITUNG

Champagner Irroy wird aus den Grundweinen zweier verschiedener Jahrgänge vinifiziert, deren Lesegut wiederum aus dreißig verschiedenen Weinberglagen in den Hauptanbaugebieten der Champagne stammt: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Côte des Bar... Irroy vermählt 70 % rote Trauben, Pinot Noir und Meunier, mit 30 % Chardonnay. Alle Trauben werden bei perfekter Reife gelesen, im Edelstahltank vergoren und zur zweiten Gärung, der sogenannten klassischen Flaschengärung oder "prise de mousse", auf die Flaschen gefüllt. Mindestens zwei Jahre reifen die Champagner nun in den tiefen Kellern des Champagnerhauses auf ihrem Feinhefelager. Sie werden dann traditionell degorgiert (entheft) und erhalten mit einer fein abgestimmten Versanddosage den letzten Schliff, der Stil und Charakter dieses seit über zweihundert Jahren berühmten und hochgeschätzten Champagners so unverkennbar prägt.

PRODUZENTEN-INFO

Die Ursprünge von Ernest Irroy Champagne gehen zurück bis ins 17. Jahrhundert. Damals waren die Weinberge von „Château de Irroy en Champagne“ und das Avenay Kloster für ihre köstlichen Weine bekannt. Das Schloss und das Kloster wurden während der Französischen Revolution zerstört, die Weinberge aber weiter gepflegt. 1955 wurde „Château de Irroy en Champagne“ von Champagne Taittinger gekauft und ist bis heute von beständig hoher Qualität und Raffinesse.