

### DIE REGION

Wenn es eine Region gibt, die sich nicht nur größter Berühmtheit erfreut, sondern deren Weine selbst jene kennen, die ihn gar nicht anrühren würden, dann ist es die **Champagne**. Den prickelnden Schäumers kennt jeder. Dabei ist die Geschichte des schäumenden Weines gerade einmal knapp 300 Jahre alt. Lange zuvor wurde hier zwar schon Wein angebaut, nur war dieser eher hellrot und moussierte in keiner Weise. Die Champagnerkultur hat ihren Ursprung im 18. Jahrhundert. Champagner, das ist das großartige Zusammenwirken des kühlen nördlichen, kontinentalen Klimas, des dicken Kreidebodens, wie man ihn nur in der Champagne oder noch im Chablis vorfindet, der drei Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier, und der großen handwerklichen Kunst der Champagnererzeuger. Ein guter Champagner braucht mindestens drei Jahre, bis er die Champagnerfreunde überall auf dieser Welt entzücken darf.



Camille Sereys de Rothschild,  
Benjamin de Rothschild,  
Ariane de Rothschild,  
Philippe Sereys de Rothschild  
und Eric de Rothschild

### DIE ERZEUGER

Natürlich ist es ein unglaubliches Abenteuer, in der heutigen Zeit in einer so traditionsreichen Region wie der Champagne mit all ihren geschichtsträchtigen Erzeugern noch einen neuen Champagner auf den Markt zu bringen. Die **Rothschilds** konnte dies aber nicht beeinflussen, sie haben es gewagt. Einer Sensation kommt es zudem gleich, dass sich alle im Weinbau verdienten Familienzweige der Rothschilds zusammaten, um das ambitionierte Projekt eines Rothschilds-Champagners auf den Weg zu bringen. Der historische Zusammenschluss fand 2005 statt und 2009 können die Rothschilds die ersten Früchte ihrer engagierten und kompromisslosen Arbeit präsentieren: den Spitzen-Champagner Barons de Rothschild. Die Trauben stammen ausschließlich aus Weinbergen, die als „Grand Cru“ oder „1er Cru“ klassifiziert wurden. Die Qualität der Grundweine ist so hervorragend, dass der Champagner kaum Dosage benötigte. Nicht alle werden in den Genuss dieses Ausnahme-Champagners kommen können, denn die Auflage ist streng limitiert.

# CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Brut, Champagne AC

## WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe zeigt sich in einem typischen Strohgelb von guter Intensität, durchzogen von weißgoldenen Reflexen. Das Perlenspiel ist homogen und von schöner Gleichmäßigkeit, die kleinen Perlen steigen mit gemächlicher Geschwindigkeit im Glas auf. Das Bouquet präsentiert die typischen Charaktermerkmale eines Klasse-Champagners, Noten von frischem **Biskuit**, **Haselnüssen** und **Zitrusfrüchten** verbinden sich zu einem eleganten und intensiven Duftstrauß. Am Gaumen zeigt sich das Mousseux perfekt integriert und unaufdringlich, so dass es die schöne, klassische aromatische Struktur ausdrucksvoll unterstreicht, ebenso wie der gut eingebundene, lebhaft Säurenerve. Das Finish gestaltet sich komplex, die Anklänge an Biskuit und Haselnuss halten lange an, auch eine feine, herbfrische Mineralität ist zu spüren.



FALSTAFF

92/100 Punkte

Chardonnay, Pinot Noir



2024



10°C



Brut

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Bestens als Aperitif vor einem festlichen Menü, tatsächlich bietet er zu gedünstem Fisch, Austern oder einem nicht zu süßen Dessert ein überragendes Genussvergnügen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---