

CHAMPAGNE LANSON EXTRA AGE

Brut, Champagne AC

FRANKREICH 1

DIE REGION

In der kühlen **Champagne**, der nördlichsten Weinbau-region Frankreichs, entstehen köstliche Schaumweine. Vor allem Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier sind in der Champagne vertreten. Die Kellermeister der Champagne sind weithin anerkannte Meister der Kunst der Assemblage, also der Kombination verschiedener Sorten und Jahrgänge und der aufwändigen Produktion feiner Schaumweine durch die Méthode Champenoise, also die Gärung der Weine in der Flasche. Neben dem Klima spielt auch der Boden der Champagne eine wichtige Rolle für die Produktion der Weine. Kalk- und Kreideböden verleihen dem Schaumwein seine besondere Mineralität und liefern wichtige Nährstoffe. Außerdem ermöglichen die natürlichen Felsenkeller, die reifenden Champagner ideal zu temperieren.



Hervé Danton,
der Kellermeister

DER ERZEUGER

Schon seit 1760 produziert **Lanson** Champagner. Es handelt sich damit um eines der ältesten Familienunternehmen der Region. Der Gründer war Francois Delamotte, der in der von Gewölben unterkellerten Stadt Reims seine Kellerei gründete. Bereits nach kurzer Zeit hatte das Haus sich einen Ruf als Hersteller von qualitativ hochwertigem und besonders elegantem Champagner gemacht. Seit dem 19. Jahrhundert exportiert Lanson seinen Champagner, was der Kellerei zu internationalen Ruf verhalf. Außerdem ist Lanson seit 120 Jahren Hoflieferant des Buckingham Palace. Für Lanson ist die Balance zwischen Tradition und Fortschritt sehr wichtig. Dies zeigt sich unter anderem im Malteserkreuz, das das Firmenemblem ist und das heutzutage in der Sportwelt überall zu sehen ist. Denn Lanson sponsert international berühmte Partner, die den Champagner auf ihren Events aus-schenken. Es existieren sowohl Vintage- und Prestige-Champagner als auch Non-Vintage-Champagner bei Lanson. Sie alle zeichnen sich durch Frische und Klarheit aus.

CHAMPAGNE LANSON EXTRA AGE

Brut, Champagne AC

WEINBESCHREIBUNG

Beim Champagne Lanson Extra Age handelt es sich um eine komplexe Cuvée mit feinen Perlen. Zu 40 Prozent besteht der Champagner aus Chardonnay und zu 60 Prozent aus Pinot Noir. Die strohgelbe Farbe zeugt von der langen Reifung des Extra Age. Nur Trauben aus besonders guten Jahrgängen kommen zum Einsatz. Sie müssen mindestens fünf Jahre lang in den Kellern von Lanson reifen, bevor sie zum Cuvée Extra Age Brut verarbeitet werden. Geschmacklich zeichnet sich der Champagne Lanson Extra Age durch Noten von **gelben und getrockneten Früchten** aus, die sich mit **Honig, Gebäck** und **milden Gewürzen** verbinden. Im Nachklang findet sich eine große Frische, während der Auftakt des Champagners breit, komplex und eindrucksvoll ist. Diese Vielschichtigkeit hat dem besonderen Champagner aus der Maison Lanson schon zu vielen internationalen Preisen verholfen.



Pinot Noir, Chardonnay



2030



10°C



Brut

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Er eignet sich bestens als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten. Auch zu weißem Fleisch wie etwa Kalb oder Taube ist der Extra Age von Lanson zu empfehlen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
