

JAHRGANG 2014

Champagne Thiénot x Penfolds
Aÿ Blanc de Noirs Grand Cru

CHAMPAGNE
THIÉNOT 

“Der 2013 Aÿ Blanc de Noirs wurde erst kürzlich als der weltbeste Blanc de Noirs ausgezeichnet (Dez. 2023 Magazine's TASTINGBOOK.COM – BWW 2023 ...). Stress pur für den Jahrgang 2014 ...”

PETER GAGO

Penfolds Chief Winemaker

ÜBERBLICK Nach ersten Erfahrungen im frühen 20. Jahrhundert hat Penfolds seine Liebe zu Schaumweinen neu entdeckt! Ein ganzes Jahrhundert später geht unser Blick Richtung Frankreich. Mit dem Team von Champagne Thiénot, einem renommierten Champagnerhaus, hat Penfolds daran gearbeitet, den außergewöhnlichen 2014 Aÿ Blanc de Noirs Grand Cru zu launchen. Ein herrlicher Champagner, um das 180-jährige Bestehen des Hauses Penfolds zu feiern und auf seine Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft anzustoßen!

REBSORTE 100% Pinot Noir

WEINBAUREGION 100 % Aÿ

INFOS ZUM WEINBERG Koordinaten: 49°04'10" N / 4°00'07" E

Höhe: < 150 m

Lage: mittlere Hänge, Ausrichtung gen Osten/Südosten

Fläche: 1 ha

“Alter der Rebstöcke: 2006 zur Hälfte neu bestückt, die andere Hälfte folgte 2008.

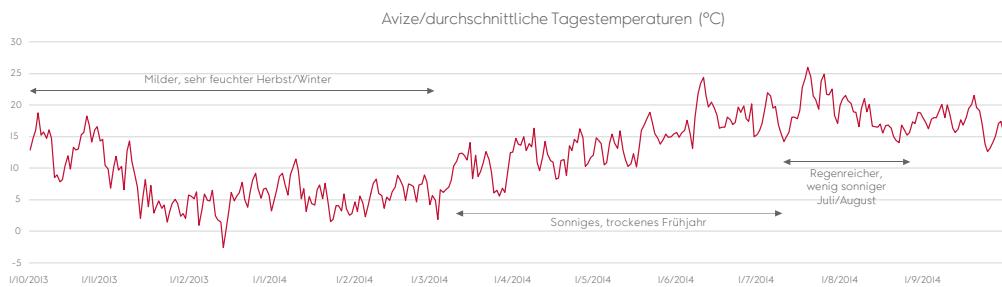
Bodenbeschaffenheit: nicht zu tiefe kalkhaltige Lehmböden mit Untergrund aus Kalkstein

Datum der Weinlese: 17. September 2014

WEINANALYSE Alkoholgehalt: 11,8 %, Säure: 6,8 g/l, pH: 3,05, Dosage: 5,6g/l, malolaktische Gärung: 100%

DEGORGIERDATUM Juli 2022 (750 ml) und Juni 2022 (1,5 l)

WEINJAHR



FARBE Strahlendes, blasses Strohgelb

BUKETT

- Zugleich lebhaft und verführerisch.
- Es offenbaren sich sofort zahlreiche Aromen von weißen Blüten.
- Für die Rebsorte und Lage typische Noten von gerösteten Nüssen/Mandeln/Pistazien sowie von kaltem Enten-/Lammfett.
- Die Aromenpalette ergänzen leichte Nuancen von Geosmin/Petrichor.

GAUMEN

- Dieser ausdrucksstarke, körperreiche Blanc de Noirs zeigt sofort, dass er ein Pinot Noir ist.
- Noten von Grapefruit, Pistazien und gegrillten Nüssen erinnern an das Bukett. Panna cotta.
- Ein griffiger, langer, komplexer Wein.
- Eine für einen Pinot Noir cremige Textur, gestrafft von lebendiger Fruchtsäure, füllige Statur. Vielschichtig.
- Im Finale leicht kalkige/mineralische Noten von Feuerstein mit leichten, bittersüßen Noten von Mandarinen.
- Dosage – wunderbar ausgeglichen.

ZU GENIESSEN Für derzeitigen Stil und Lebendigkeit im Laufe der nächsten 5 Jahre oder aber später. Der Wein hat ein gutes Lagerpotenzial und wird sich weiterentwickeln. Sie entscheiden!

ZULETZT VERKOSTET Februar 2024 – verkostet in Paris, Frankreichsich