

Champagne les Sols Bruns – Liébart Régnier

Liébart-Régnier ist ein kleines, familiengeführtes Champagnehaus in der Nähe von Épernay. Neben Leclerc Briant ist Liébart-Régnier einer der wenigen Champagnerproduzenten, die nach biodynamischen Standards arbeiten und zertifiziert sind. Der Les Sols Bruns Brut ist eine Cuvée aus 60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir und 20% Chardonnay.

Nach der zweiten Gärung in der Flasche darf der Wein noch drei Jahre lang auf der Vollhefe reifen, bevor er degogiert wird und auf den Markt kommt.

In der Nase dominieren Aromen von Marille, gelbem Pfirsich, etwas Ananas, Anklänge von Brioche unterstützen die Komplexität in der Nase. Am Gaumen sehr feine Perlage, extrem frisch mit Noten von Zitrus und exotischen Früchten, ausgewogenes Süße-Säure-Spiel und eine komplexe Vollmundigkeit. Tolles Preis-Leistungs-Verhältnis!

93 MDR Punkte

Zu finden in unserer Preisliste:

<http://www.magvinum.com/web/wp-content/uploads/2021/06/Preisliste-Privat-2021.pdf>