Martel.
Wein geniessen.

Champagne Egly-Ouriet

Grand Cru
Egly-Ouriet



Pinot Noir, Chardonnay

Champagne

Apéro Riche, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Kaviar, Pilz & Pilzspeisen, Weichkäse

trinkbereit, mit weiterem Reifepotential in der Flasche

naturnah

12.50 % Vol.

mittelschwerer Wein

Egly-Ouriet

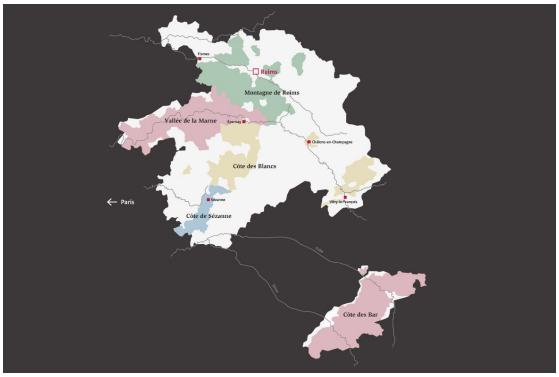
Zum Wein

Diese Grand Cru-Cuvée zeigt den klassischen Ausdruck der grossen Pinot Noir-Terroirs von Ambonnay, Bouzy und Verzenay. Die Reben stehen auf kalkreichen Böden mit leichter Tonauflage und profitieren von einer südlichen Ausrichtung. Die Aromatik wirkt heller und präziser. Ein Champagner, dessen Grundwein vollständig im Holz vinifiziert wird. Aromen von Birne, Gebäck, Pfirsich und Geissblatt, vermischt mit Orangenschale. Am Gaumen ist der Wein mittel- bis vollmundig, konzentriert und reich, getragen von einer pikanten Säure und in einem langen, salzigen Abgang endend.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Champagne

Winzerportrait Egly-Ouriet





Die Familie Egly

Weingut

	1950
	20 ha
	Besitz: Familie Egly Gutsleitung: Francis Egly und seine Kinder
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir, Pinot Meunier
	Kalk

Anbau

	naturnah

Keller

	Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Egly-Ouriet ist ein Familienbetrieb, der zu den herausragenden Produzenten der handwerklichen Champagne gehört und exemplarisch für kraftvolle, erstklassige Winzerchampagner steht.

Einzigartig

Selten in der Champagne: Egly-Ouriet bezieht die Trauben ausschliesslich von eigenen Reben. Die Böden wurden immer mechanisch ohne Herbizide bearbeitet. Konsequente Ertragsreduktion und parzellenweise Ernte. Bewusste Lese verhältnismässig reifer Trauben. Einen grossen Teil der Produktion wird in Eichenfässern vinifiziert. Sehr tiefe Dosagen, oft nur 1 bis 3 g pro Liter.

Überblick

Das 1930 gegründete Familienweingut liegt in Ambonnay, einem der bedeutendsten Pinot Noir-Terroirs der Champagne. Die Weinberge sind geprägt von kalkhaltigen, teilweise sehr kreidereichen Böden. Viele der Grundweine werden im Holz ausgebaut, meist in gebrauchten Fässern. Anschliessend reifen die Champagner aussergewöhnlich lange auf der Hefe, im Durchschnitt über 5 Jahre.

Emotionen

Wir sind tief beeindruckt von Egly-Ouriet. Die Kombination aus alten, ausschliesslich eigenen Reben, sehr niedrigen Erträgen, späten Leseterminen und sorgfältiger Vinifikation bildet die Grundlage für unverwechselbare Champagner der Bel-Etage..

«Francis Eglys Champagner-Geheimnis? 1. Rebberg. 2. Rebberg. 3. Rebberg.»

— Martel über Egly-Ouriet

© Martel AG St.Gallen

Impressionen







© Martel AG St.Gallen