Martel.
Wein geniessen.

Champagne Frerejean Frères

Brut Grand Réserve
Frerejean Frères

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne

Apéro, Austern, Kaviar, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse

trinkbereit, wenig Entwicklungspotential in der Flasche

naturnah

12.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Frerejean Frères

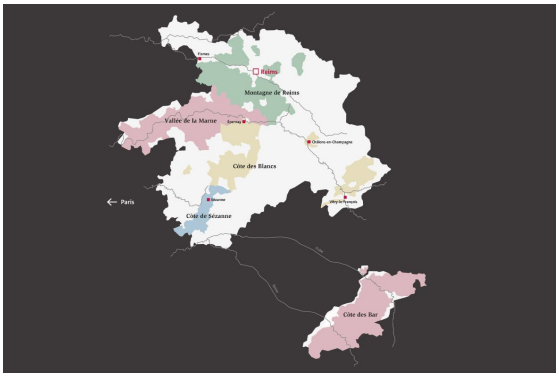
Zum Wein

Frerejean Frères ist ein familiengeführtes Champagnerhaus im Herzen von Avize. «Wir sind eher eine Jazzband als ein Orchester», erklärte uns Rodolphe Frerejean. Die Grande Réserve besteht aus 50% Chardonnay (von Grand Cru-Lagen), 30% Pinot Noir (von Premier Cru-Lagen) und 20% Pinot Meunier. Die Basisweine werden ohne Holz ausgebaut. Nach einer durchschnittlichen Reifezeit von 5 bis 8 Jahren präsentiert sich ein weiniger, komplexer Champagner mit schöner Balance und Komplexität.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Champagne

Winzerportrait Champagne Frerejean Frères



Didier Pierson, Kellermeister

Weingut

2005

Besitz: Guillaume, Richard und Rodolphe Frerejean Taittinger
Gutsleitung: Guillaume und Rodolphe Frerejean Taittinger
Weinbereitung: Chloé Lefevre

Weiss: Chardonnay
Rot: Pinot Noir

Kalk

Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau

naturnah

Keller

Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

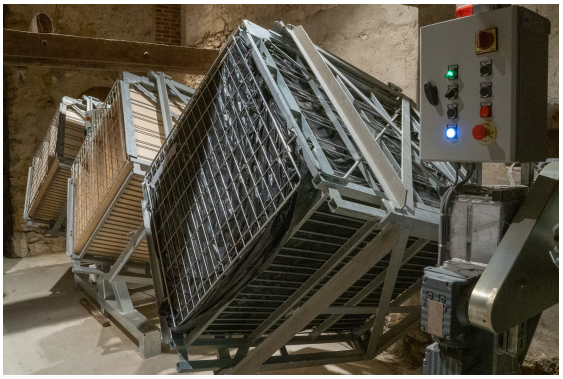
Frerejean Frères, 2005 gegründet, ist ein noch junges Champagnerhaus, dessen Qualität der Weine steil nach oben zeigt. Es wird von der Fachpresse immer mehr wahrgenommen und hoch bewertet. Gegründet wurde es von drei Brüdern, welche aus der Familie des weltbekannten Hauses Taittinger stammen. Der Fokus liegt auf Blanc de Blancs aus der Côte de Blancs. Alle Weine stammen aus hervorragenden Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Hervorzuheben ist der mit durchschnittlich 6 bis 8 Jahren ausserordentlich lange Ausbau auf der Hefe, weit darüber hinaus, was die Reglemente verlangen.

«Neu, dynamisch und ein Versprechen für die Zukunft.»

— Martel über Frerejean Frères

© Martel AG St.Gallen

Impressionen



© Martel AG St.Gallen