











Martel.
Wein geniessen.

Champagne Frerejean Frères

Brut, 1er cru
Frerejean Frères



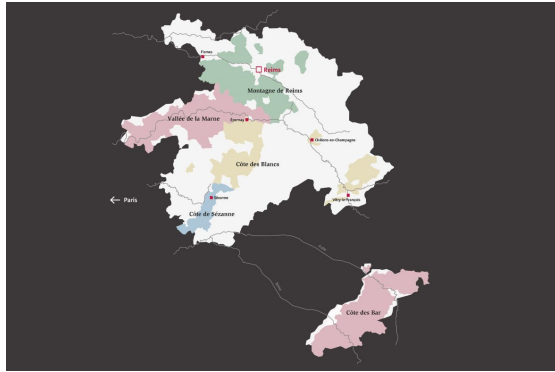
-  Chardonnay, Pinot Noir
-  Champagne
-  Apéro, Austern, Kaviar, Süßwasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse
-  trinkbereit, kein Entwicklungspotential in der Flasche; angebrochene Flasche hält sich über Wochen (kühl aufbewahren)
-  naturnah
-  12.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Frerejean Frères

Zum Wein

Ein Feuerwerk an Aromen in der Nase: weisse Blüten, grüne Apfelschale, Birne, Orangenschale. Am Gaumen kandierte Früchte, Brioche und Nussaromen. Das Aushängeschild von Frerejean Frères ist eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir. Dieser Wein stammt von über 40 Jahre alten Reben im Vallée de la Marne und reift 6 Jahre auf der Hefe.

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

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

Impressionen

