



003657

CODE ROUGE - BRUT ÉTERNEL BLANC DE BLANCS



Gérard Bertrand



Frankreich

Languedoc Roussillon



Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac



GÉRARD BERTRAND

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe und Perlung: Sehr blasses, nahezu kristallklares Hellgold mit feinsten Perlen. Duft: Blumiges Bouquet mit Noten von frischen Früchten, Birnen und Zitrusfrüchten. Geschmack: Auch am Gaumen sehr frisch, elegant und lebendig, mineralisch mit zarten Anklängen von Haselnuss, ein Crémant voller Finesse.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3514123102802
3514123303759

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Restzucker 8.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Gérard Bertrand
11100 Narbonne



GÉRARD BERTRAND

WEINNOTIZ

Die Trauben für Code Rouge stammen ausschließlich aus Terroirs mit dem maritimen Klima von Limoux. Code Rouge ist eine Ode an die Exzellenz, eine Hommage an den ersten Schaumwein der Welt, den die Mönche der Abtei von Saint-Hilaire, nahe Limoux bereits im 16. Jahrhundert erfanden. Anders als diese durch Erstgärung erzeugte Blanquette de Limoux, bereitet Gérard Bertrand seinen Code Rouge als Crémant de Limoux nach der traditionellen Methode mit Zweitgärung auf der Flasche. Als Blanc de blancs aus den weißen Rebsorten Chardonnay, Chenin blanc und Mauzac bereitet verkörpert dieser Wein randvoll Eleganz und Finesse das Terroir, das ihn hervorbrachte. Code Rouge besitzt alle klassischen Merkmale eines Gérard Bertrand Weines: die sinnbildliche rote Farbe der Flasche und das Alpha und Omega, als Symbole des endlosen Kreislaufs der Natur, die den Winzer zu seinem Namen inspirierten: Brut Éternel (dt. ewig).

WEINBEREITUNG

Alle Trauben werden bei optimaler Reife sorgfältig von Hand in kleine Lesekörbe gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier in pneumatischen Pressen sanft im Ganzen gepresst. Nur die feinen Moste der ersten Pressung werden zu Code Rouge weiter verarbeitet, dazu zunächst durch Kaltsedimentation sauber vorgeklärt und bei kontrollierten Temperaturen um die 18 °C vergoren. Je nach Jahrgang kann sich nun der biologische Säureabbau anschließen, bevor der Kellermeister die Weine der unterschiedlichen Rebsorten und Terroirs auswählt, seine Selektion zur Code Rouge- Cuvée vermählt und diese meist im Januar des auf die Lese folgenden Jahres zur Reife und Schaumweingärung, der prise de mousse, auf die Flaschen füllt.

Mindestens 36 Monate reift Code Rouge in der Flasche (weit länger als die für einen Crémant vorgeschriebenen neun Monate!) und entfaltet so in aller Ruhe seine feine Perlage, sein elegantes Bouquet, seine Finesse am Gaumen.

PRODUZENTEN-INFO

Gérard Bertrand setzt auf eine biologisch-dynamische Landwirtschaft. Für seine Innovationskraft und das herausragende Engagement im Thema Nachhaltigkeit wurde er von Robert Parker als einer von nur 24 Weingütern weltweit mit dem "Green Emblem" ausgezeichnet. Damit setzt er ein wichtiges Zeichen und ist ein wahres Vorbild in der Weinwelt.

Gérard hat seinem Vater Georges vor allem die Leidenschaft für Wein und Rugby zu verdanken. In seiner frühen Jugend wurde er bereits im Keller von Villemajou in die Kunst der Weinherstellung eingeführt. Mit 12 Jahren begann er im Rugby-Club von Narbonne zu spielen und wurde, wie bereits Georges, ein Rugby-Ass.

Nach seiner erfolgreichen Karriere im Profi-Rugby, trat er seine Rückkehr ins Weingut mit alten Werten entschlossen an: maximaler Einsatz für Bestleistung, Fairplay und Respekt gegenüber Mensch und Umwelt. Heute ist Gérard Bertrand leidenschaftlicher Winzer, bei dem vor allem eine biologisch-dynamische Landwirtschaft eine wegweisende Rolle spielt. Für seine Innovationskraft und das herausragende Engagement im Thema Nachhaltigkeit wurde er kürzlich von Robert Parker als einer von nur 24 Weingütern weltweit mit dem "Green Emblem" ausgezeichnet. Damit setzt er ein wichtiges Zeichen und ist ein wahres Vorbild in der Weinwelt.