

Experimentell & Herausfordernd



Herbert & Co.

Das **knallige Retro-Design** der Labels von Herbert & Co. kann etwas in die Irre führen, verbirgt sich dahinter doch eine **lange Tradition**: Vor über 100 Jahre begann die Familie bereits mit dem Weinbau in **Rilly-la-Montagne** in der Region Montagne de Reims. Die zweite Generation begann damit, eigenen Champagner abzufüllen. **Thomas und Charlotte** Herbert haben nun in vierter Generation mit großem Herzblut die Domaine übernommen und umgestaltet.

Lediglich etwas mehr als **3ha Reben** bewirtschaftet Herbert & Co. heute. Die Rebflächen befinden sich neben Rilly in Ludes und Trois Puites (Premier Cru) sowie in **Verzenay und Mailly-Champagne (Grand Cru)**. Hervorragendes Terroir also, um **außergewöhnliche** Champagner zu keltern.

Ohne zertifiziert zu sein, haben sich Thomas und Charlotte einer **nachhaltigen Bewirtschaftung** ihrer Rebflächen verschrieben. Sämtliche Grundweine werden in **Holzfässern aus dem Burgund** ausgebaut, die Champagner haben **mindestens drei Jahre Flaschenreife** und sind allesamt niedrig dosiert.

Die Champagner von Herbert & Co. sind **frisch und rassig**, was sie ideal zum **Aperitif** macht, aber gleichzeitig mit **Druck und von Tiefe und Komplexität** geprägt, weswegen auch das **Pairing zum Essen** auf jeden Fall einen Versuch wert ist.



Champagner:

1000% Meunier

100% Meunier
Dosage: 2,5g/l
Ausbau: 9 Monate im
Barrique
Flaschenreife: 3 Jahre

1000% Pinot Noir

100% Pinot Noir
Dosage: 2,5g/l
Ausbau: 9 Monate im
Barrique
Flaschenreife: 3 Jahre

Cuvé X 2.0

100% Chardonnay aus
Verzenay und Mailly
Dosage: 2g/l
Ausbau: 9 Monate im
Barrique
Flaschenreife: 7 Jahre

Fakten:

R.M., Rilly-la-Montagne, Montagne de Reims, 3ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
Halte Deine Gedanken fest!