Agrapart Avize

Ameunia VME 23, BdN Brut Nature

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920216506

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Blutwurst mit Apfel, Majoran und Brioche (Fleisch)

Enten-Rillettes mit eingelegten Mirabellen und geröstetem Sauerteigbrot (Geflügel)

Gerösteter Hokkaido-Kürbis mit Buchweizen, Miso und Salbei (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.08.2026

Informationen zum Wein

Der *Ameunia VME23* ist Fabrice Agraparts reinsortige Interpretation des Meuniers. Die Trauben stammen aus Premier-Cru-Lagen in Mareuil-le-Port und Festigny im Vallée de la Marne. 70 % des Grundweins reifen auf der Feinhefe im Edelstahl, 30 % in Demi-Muids aus Eiche. Anschließend verbringt der Champagner 20 bis 24 Monate auf der Hefe. Als Brut Nature wird er ohne nennenswerte Dosage gefüllt und setzt ganz auf Frucht, Textur und den unmittelbaren Charakter des Meuniers.

Farbe

strohgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Der *Ameunia VME23* präsentiert sich deutlich fruchtbetonter und reifer als der *Atoma*. Gelbes Steinobst, reife Birne und rote Beeren bestimmen zunächst den Duft, dazu gesellt sich ein leicht exotischer Einschlag. Im Hintergrund zeigen sich dezente hefige und würzige Noten sowie eine etwas flüchtige Nuance. Insgesamt wirkt die Nase offen und großzügig.

Gaumen

Am Gaumen besitzt der *Ameunia* Volumen und eine gewisse fleischige Fülle. Reifes Steinobst und beerige Noten werden von einer lebhaften, noch unruhigen Perlage begleitet. Ein expressiver, fruchtbetonter Meunier mit Substanz, der noch Flaschenreife benötigt, um Ruhe und Kontur zu erlangen.