## Waris-Larmandier

# *Racines de Trois, Brut, T21*

**750 ml**

**Frankreich, Champagne**

**Champagner**

**9920219020**

**Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebeizter Saibling mit Gurken-Dill-Relish und Buttermilch (Fisch)

Knuspriges Kalbsbries mit Apfel-Sellerie-Püree (Kalb)

Gebratene Kräuterseitlinge mit Haselnuss-Polenta (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

**Informationen zum Wein**
Die Cuvée "Racines de Trois" repräsentiert die "drei Wurzeln" von Waris-Larmandier. Das sind zum einen die drei Geschwister, die sich zusammengefunden haben, um das von ihren Eltern gegründete Projekt in die Zukunft zu führen. Das sind zum anderen die drei Hauptrebsorten der Champagne, Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, die aus drei Regionen stammen, den Côtes des Blancs, der Montagne de Reims und der Côte des Bar. 30 % des Pinot Noir stammen aus den drei südlichen auf Kimmeridge-Kalk gelegenen Ortschaften Bar-sur-Seine, Avirey-Lingey, Éguilly-sous-Bois. 10 % der Cuvée sind Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir vom tonigen Kalkmergel aus Dörfern der Montagne de Reims, aus Bligny und Chamery. 60 % der Cuvée sind Chardonnay von den Kreideböden der Côtes des Blancs aus den Ortschaften Chouilly, Cramant, Avize, Oger und Mesnil-sur-Oger.
Die Trauben wurden von Hand gelesen und in einer traditionellen Coquard-Presse gepresst. Für die Gärung wurde nur der Saft aus dem ersten Lauf verwendet. Es wurde spontan teils in Edelstahltanks, teils in 600-Liter-demi-muids aus Burgund vergoren und ausgebaut. Die malolaktische Gärung erfolgte spontan nach der alkoholischen Gärung. Die Grundweine reiften sechs bis 18 Monate, gefolgt von einer 24- bis 36-monatigen Reifung auf der Hefe (sur lattes). "Racines de Trois" ist in der Regel eine Assemblage aus zwei Jahrgängen. Im Gegensatz zu den meisten anderen Champagnern liegt der Druck bei 4,5 statt bei 6 bar.
**Farbe**
intensives Strohgelb mit feinem Mousseux

**Nase**
Der "Racines de Trois" ist ein feiner, eleganter und charmanter Schäumer, der in positiver Weise "Everybody’s Darling" repräsentiert. Es ist ein Textbook-Champagner mit Noten von weißen und roten Beeren, Lemoncurd, reifen Birnen und Aprikosen, weißem Nougat und Patisserie, garniert mit Mandelsplittern.

**Mund**
Den Eindruck, einen perfekt balancierten Champagne-Klassiker abzugeben, bestätigt der "Racines de Trois" auch am Gaumen. Das ist eine lebendiger, feinfruchtiger, charmanter und eleganter Champagner mit einer feinen Mineralität und Säure. Der "Racines de Trois" wirkt zudem sehr sinnlich mit der feinen Dosage, die die Melange an Zitrusfrüchten, Beeren, reifen Birnen und Steinfrüchten zusammenfasst und von einer feinen Mineralität und Säure durchzogen wird. Zudem ist auch das Mousseux cremig und fein. Hinzu kommt eine leichte, mundwässernde Salzigkeit im Finale.