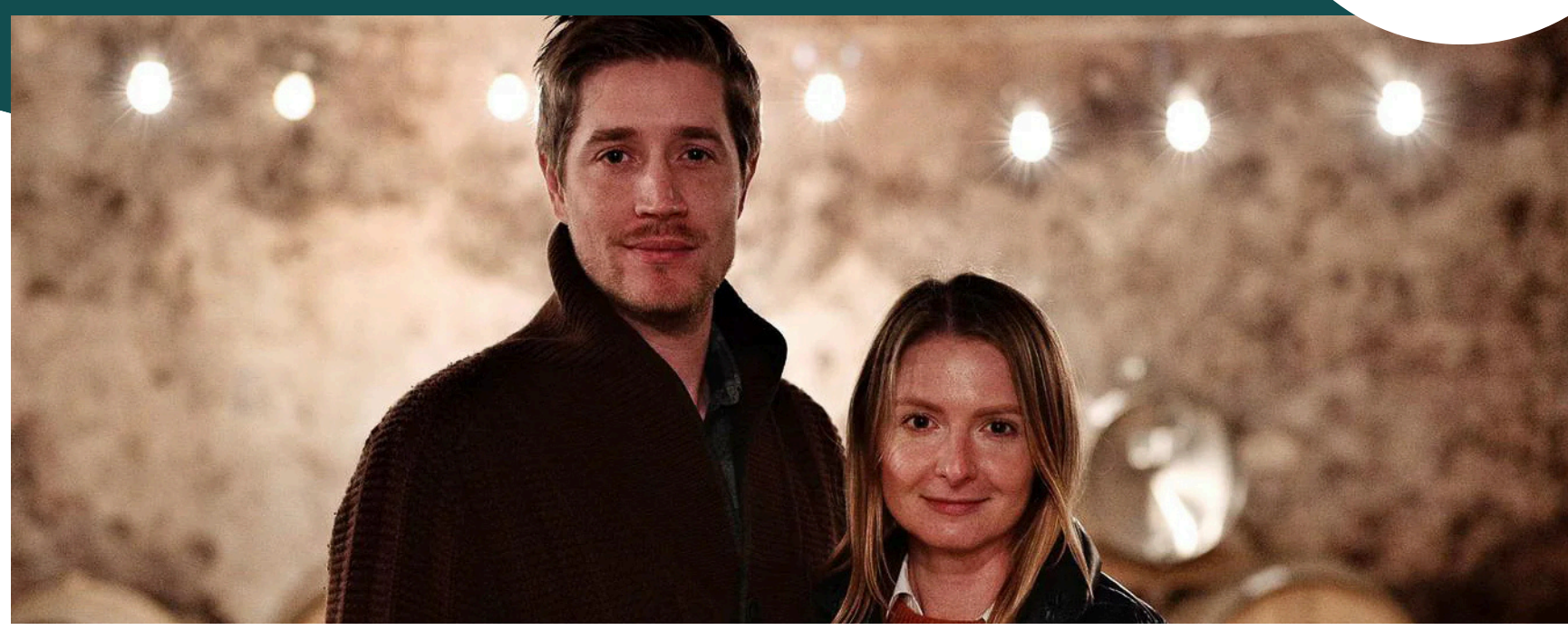


Anspruchsvoll & Ambitioniert



Ullens - Domaine de Marzilly

Erst **2019** brachten der **Belgier** Maxime Ullens de Schooten und seine Partnerin Anna den ersten Champagner ihres neu gegründeten Weingutes in den Verkauf, bereits im Jahr darauf waren sie „**Winemaker of the year**“ des renommierten Gault Millau.

Ihre **Domaine de Marzilly** liegt in Hermonville im nördlichsten Teil der Champagne, gut 10 km von Reims. Max, ursprünglich **Architekt**, restaurierte das gleichnamige historische Schloss, fand dort bei Bodenproben alte, **von der Reblaus verschonte Wurzelstöcke** und entschloss sich, in Avize Weinbau zu studieren und Winzer zu werden. Frei von familiären oder traditionsbedingten Verpflichtungen haben die beiden ein unglaublich sicheres **Gespür für höchste Qualität** entwickelt und arbeiten mit größtem Respekt gegenüber der Natur. Besonderes Augenmerk legt Maxime bei der Vinifizierung auf verschiedene Ausbaumethoden. So finden sich in seinem Keller Ton- und Edelstahleier, Glasballons, aber vor allem **Holzfässer verschiedenster Größen und Toastungen**.

Das Holz dafür wird in den direkt die Weinberge umrahmenden Wäldern geschlagen. Die allermeisten Schritte der Champagnerbereitung werden noch **per Hand** erledigt, auch bei der Schwefelgabe folgt man dem Motto "less is more".

So schmeckt man die **Leidenschaft** und **Professionalität** von Max und Anna bei jedem Schluck ihrer **spannenden, kraftvollen und animierenden** Champagner.



Champagner:

| | |
|---|---|
| Brut <input type="checkbox"/> | L.P.M <input type="checkbox"/> |
| 80% Meunier 20% Chardonnay Dosage: ca. 2,5g/l Ausbau: Holzfass (205l) Flaschenreife: 3 Jahre 50% Reserveweine | 100% Meunier Dosage: 2,5g/l Ausbau: Holzfass (205l) für mind. 11 Monate Flaschenreife: 1,5 Jahre von Hand gerüttelt |
| H <input type="checkbox"/> | M Millésime <input type="checkbox"/> |
| 100% Meunier aus Hermonville Dosage: 0g/l Ausbau: Holzfass (205l) für 11 Monate Flaschenreife: 2 Jahre Kein gesetzter Schwefel | 100% Chardonnay Parzelle "Les Glizières" in Marzilly Dosage: 1,8g/l Ausbau: Holzfass für 1 Jahr Flaschenreife: 6 Jahre Von Hand gerüttelt |
| NR Rosé <input type="checkbox"/> | Autour du Globe Coteaux Champenois <input type="checkbox"/> |
| 100% Meunier Zugabe von Beeren zum gärenden Most Dosage: 2,9g/l Ausbau: Wine Globe (Glasballon) Flaschenreife: 2 Jahre | 100% Meunier weiß gepresst Réserve perpétuelle Ausbau: Holzfass und Wine Globe (Glasballon) |

Fakten:
N.M., Hermonville,
Montagne de Reims, 4ha

Notizen:

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