De Sousa et Fils

Blanc de Blancs Réserve Grand Cru Brut

750 ml

France,

9920502001

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	5 g/l
Acidity content:	6.6 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Spargel mit Nussbutter, Austernpilzen und Zitronenzeste

Austern, pur oder gratiniert mit Spinat und leichter Senf?Velouté

Hühnerfrikassee mit Reis

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 26.03.2026

Dieser hellgoldene Champagner mit grünen Reflexen und einer Dosage von 6g/l vereint ausgeprägte Frucht und Mineralität auf das Schönste. In der kräftigen Nase offenbaren sich ein florales Bouquet, Noten von frischem Kaffee und Eukalyptus. Am Gaumen ist er angenehm rund mit einem schönen Rückgrat und zeigt Zitrus-, Nuss- und Honigaromen. Ein ausgedehnter, frischer Abgang mit einem Hauch von Salz runden den durch und durch positiven Eindruck eindrucksvoll ab.

Farbe:
Mittelkräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen und steter Perlage

Nase:
Der Réserve Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs von de Sousa duftet im Auftakt nach Brioche, frischer Süßrahmbutter und reifer Zitrusfrucht wie Zitronenschale sowie etwas kandierter Orange. Dazu kommen gelbes Steinobst wie Nektarine und getrocknete Aprikosen, unterlegt von Noten gerösteten Haselnüssen, röschem Toast und einem Touch frisch geröstetem Kaffee. Eukalyptus, Fenchel und eine zarte Kamillenote bespielen den balsamischen Part des Aromenrades, kühle Kreidenoten halten die opulentere Aromatik auf Spannung und verleihen ihm seine Tiefe und Komplexität

Mund:
Am Gaumen ist er klar, präzise und deutlich mineralisch geprägt. Zitrus und feine gelbe Frucht wie Pink Grapefruit und Nektarine koalieren vortrefflich mit den straffen, salzig-kreidigen Eigenschaften, die sich mit feinem Schliff über den gesamten Gaumen spannen. Mit schlanker Struktur ist er getragen von seiner cremigen Textur und der rasanten Säure, die für Vibration und Spannung sorgt. Langer mineralisch konturierter Nachhall mit kühlem Finish.