

 Thomas-Collardot

# *Crémant de Bourgogne, Brut Blanc*

 , 750 ml

 France,



 9910228235



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Marian Henß

Zucchiniblüten-Tempura mit Zitronen-Ricotta-Füllung

Gillardeau-Austern mit einer klassischen Mignonette und einem  
Hauch Zitronenzeste

Sashimi von Hamachi mit Yuzu-Ponzo und Shiso

# Tasting review

by Marian Henß on 30.08.2025

## Farbe:

Helles Strohgelb mit feinen, lebhaften Reflexen und einer anhaltenden, eleganten Perlage.

## Nase:

Frisch, animierend und filigran mit einem ersten Eindruck von spritzigem Mousseux. Danach öffnet sich ein vielschichtiges Aromenspiel: gelbe Steinfrüchte wie Mirabelle, Kaki und Pfirsich, ergänzt durch grüne und gelbe Birne, Apfel und facettenreiche Quitte. Subtile Noten von Mandeln und frischen Gartenkräutern (Melisse, Zitronenthymian, Kerbel, Minze) verleihen Tiefe, während vegetable Akzente wie Fenchelgrün und Erbsensprosse für Leichtigkeit sorgen. Feine Würze, Gebäck- und Hefeanklänge runden die klare, präzise und eher helle Aromatik ab.

## Gaumen:

Zum Auftakt zeigt er sich sehr frisch und leichtfüßig, getragen von einer präzisen Struktur. Die Mischung aus gelben und grünen Fruchtaromen bleibt elegant eingebunden, ohne Schwere oder Überladung. Das Mousseux verleiht nicht nur Lebendigkeit, sondern auch einen zarten Schmelz. Schlank, animierend und mit hoher Trinkfreude, zeigt er den klassischen Charakter eines feinen Brut Crémants: klar, knackig und spannungsvoll.