

 **Thomas-Collardot**

Crémant de Bourgogne, Brut Blanc

 , 750 ml

 France,



 9910228235



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Zucchini Blüten-Tempura mit Zitronen-Ricotta-Füllung

Gillardeau-Austern mit einer klassischen Mignonette und einem

Hauch Zitronenzeste

Sashimi von Hamachi mit Yuzu-Ponzu 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 vegetabile 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.