De Sousa et Fils

Cuvée Mycorhize L12 Grand Cru Extra Brut

1500 ml

France,

9920502048

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Tintenfisch mit Zitrone, Thymian und Olivenöl a la plancha

(Fisch)

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Zitronenthymian

(Fisch)

Mit Shitake-Reis gefüllte Tofutaschen

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 04.04.2023

Information zum Wein

Champagner von mehr als 60 Jahre alten Chardonnay-Reben aus der Einzellage Les Hauts Nemery in Avize, die schon lange biologisch und bio-dynamisch gepflegt und mit dem Pferd bewirtschaftet wird. Der Grundwein wird spontan in Eichenfässern vergoren und auf der Hefe ausgebaut. Der Jahrgang wurde mit 3 g/l als Extra Brut dosiert. Er wird zu 25 % aus einer Reserve Perpetual aufgefüllt. Die Flasche wurde am 17.5.2022 degorgiert.

Farbe

mittleres Strohgelb mit entspannten Mousseux

Nase

Der *Grand Cru Mycorhize Extra Brut* duftet nach Lemoncurd und Zitronenschalen, frischen Äpfeln und etwas weißem Pfirsich, frisch gebackenem Brot und einem Hauch von weißem Nougat und Nüssen. Auch Kalk und Kreide kann man in der hellen, klaren und finessenreichen Nase ebenso erahnen wie Lindenblüten und Akazienpollen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Blanc de Blancs* kraftvoll, strukturiert und konzentriert, gleichzeitig druckvoll, kühl und zitrisch, aber auch mit Noten von reifen Äpfeln, Birnen und einigen roten Beeren. Vor allem besitzt der Champagner viel Energie und Finesse, wirkt schwebend, klar und hell, leicht jodig und pfeffrig, kreidig und mineralisch. Was ihn aber so besonders macht, ist die Balance von Kraft und Subtilität, einer ganz dezenten eleganten Süße und feinen Herbheit, die ihm sehr gut steht.