

 **De Sousa et Fils**

Chemins des Terroirs Extra Brut

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920502026

 Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 5 g/l



Speiseempfehlungen

von Peter Müller

Ziegenkäse in Asche mit frischer Polenta,

Tomatenkonfitüre und Pfefferkrokant

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Dorade mit gegrilltem grünen Spargel im

Speckmantel, Feldsalat und Sauce Rouilly

(Fisch)

Kaninchenrücken im Schlafrock mit Muskat-

Bechamel, Mangold und Mairüben

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 20.12.2020

Der Chemins des Terroirs ist eine hervorragende Visitenkarte um die puristische Stilistik des Hauses kennenzulernen. Ein Querschnitt der verschiedenen Lagen (in Umstellung zur Biodynamik) präsentiert sich in diesem Wein innerhalb einer klassischen Assemblage aus 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 20% Pinot Meunier.

Farbe:

Der Wein zeigt sich mit einer, sich freudig aufbäumenden, nur langsam zurückgehenden Schaumkrone und kleinbläsriger Perlage in hellem Weißgold klar und glänzend im Glas.

Nase:

Dicht verwoben und vielschichtig zieht die Aromatik dieser Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier in ihren Bann. Ein wohliger Duft von frisch gebackenen Croissants, Mürbeteig und Spritzgebäck kitzelt die Nase. Dazu gesellen sich unaufdringliche Frucht- und Blütenaromen. Physalis, Pfirsichhaut und gelbe Birne werden durch etwas Kumquats-Zeste erfrischt. Die duftige Leichtigkeit von Zitronenverveine, Basilikum und Nana-Minze steuern dem verlockenden Gesamtbild kräutrige Frische bei während nussige Noten von Pekannüssen wiederum erden.

Gaumen:

Der erfrischende Sprung nach einem heißen Sonnenbad ins kühle Nass;
dann kraulen und durchziehen...

Neckisch liebkosend tänzelt die feingliedrige und ausgewogene, doch zugleich vitalisierende Perlage des Chemins des Terroirs Brut der Familie De Sousa den Gaumen. Die zitrische Frische der Nase wird durch einen spannungsgeladenen Säurebogen in ihrem Dasein bestärkt. Bei 7g Dosage auf den Liter bekommt dieser Champagner durch in Stein gemeißelte Mineralität seine geerdete Struktur und nachhallende Länge sowie die Bandbreite und Wohligkeit eines Kavalierbaritons.

Ich habe das Sousaphon schon immer der Tuba vorgezogen.