De Sousa et Fils

Coteaux Champenois, Blanc AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Champagne

9920502054

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Crostini mit Salzzitronen und Agrodolce vom Fenchel

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Loup de Mer mit gebratenen Zitronen und Thymian

(Fisch)

Mit Scampi gefüllte Maishähnchenbrust und Thymian-Velouté

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Farbe:
Strohgelb mit leicht seidenmattem Schimmer.

Nase:
Die Nase des 2020 Coteaux Champenoise Blanc von Champagne de Sousa ist derzeit noch gekrönt von einer zarten Reduktionsnote, die an Gummiabrieb und Streichhölzer erinnert. Mit zunehmender Belüftung wandelt sich dieser Eindruck Richtung Leinöl, was für einen erdigen Bass sorgt. Die Melodieführung ist New Wave-mäßig repetitiv, etwas kühl und zurückgenommen, jedoch eingängig und catchy. Zitrus und nasse Flusskiesel pflastern den Weg direkt zur Bridge, grüne Haselnüsse rasseln wie Maracas, bis im Refrain ins volle Horn geblasen wird. Kreidig-kalkige Hookline mit kühler Attitüde.

Mund:
Griffig mit anständigem Grip und jeder Menge Understatement, y'know what I'm sayin'? Von der Zitrone nur das Öl, pudrig feiner Gerbstoff sowie staubige Mineralik. Jedes Bestandteil als Extrakt, aber nur so viel wie nötig, um die Konversation am Laufen zu halten. Die Antipode zum reichhaltigen Neue-Welt-Stil mit sattem Holz, krasser könnte man Gegensätze kaum formulieren. Aber auch nicht weniger präzise. Handgeschmiedete Klinge, tausendfach gefaltet oder so.