



De Sousa et Fils

Cuvée des Caudalies Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut



750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920502002



Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Spitzkohlterrinen mit schwarzen Nüssen und
gerösteten Roggen-Grammerln

Makrele pochiert im schwarzem Kardamom-
Fond pochiert mit Enoki Pilzen

Rehterrinen mit getrockneten Cranberries
und Pistazien

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 27.08.2012

Farbe/Aussehen:

Helles, funkelndes Goldgelb, feinperliges und elegantes Mousseux.

Nase:

Der Champagne Cuvée des Caudalies von de Sousa betört in der Nase mit einer kompakten und dicht verwobenen Mineralität. Erst nach längerer Öffnung und ausreichend Sauerstoffkontakt offenbart er sein komplexes Aroma. Es strömen exotische Früchte, wie Mango, Kumquat und Sternfrucht entgegen aber auch Trockenfrüchte, Honig, glasierte Mandeln, Vanille, Zimt und Ingwer. Das Ganze bekommt durch Noten von Zitrus und Holunderblüte einen erfrischenden Anstrich.

Gaumen:

Der Gaumen des Champagne Cuvée des Caudalies von de Sousa beeindruckt durch seine tiefgründige Struktur, die markante Mineralität, die wir auch schon in der Nase wahrgenommen haben und die feinen Röstaromen. Nicht nur ein charaktvoller Apéritif sondern auch ein hervorragender Essensbegleiter der mit seiner schönen Länge im Nachhall beeindruckt.