

# 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



### Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spitzkohlterrine mit schwarzen Nüssen und  
gerösteten Roggen-Grammerln

Makrele pochiert im schwarzem Kardamom-  
Fond pochiert mit Enoki Pilzen

Rehterrine mit getrockneten Cranberries  
und Pistazien

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 27.08.2012

## **Farbe/Aussehen:**

Helles, funkeldes 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 einem 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 charaktervoller Apéritif sondern auch ein hervorragender Essensbegleiter der mit seiner schönen Länge im Nachhall beeindruckt.