De Sousa et Fils

Blanc de Noirs Grand Cru, Édition Limitée

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920502051

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Muhammara, würziger Dip aus gerösteten Spitzpaprika und gerösteten Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Forellenfilets mit Pesto aus Petersilie, Haselnüssen und Zitronenzesten

(Fisch)

Jungschweinekaree unter der Nusskruste mit Zitronen-Petersilien-Püree und Schalottensaft

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Der Blanc de Noirs Edition Limitée von de Sousa stammt zu 100 % aus Grand Cru Lagen aus Ambonnay. Die Grundweine wurden für 10 Monate im Holzfass ausgebaut, bevor die Weine ungefiltert und mit einem möglichen natürlichen Depot für die zweite Gärung am 17. Juli 2019 gefüllt wurden. Der Champagner wurde am 14. März 2023 degorgiert und mit 0 Gramm Versanddosage gefüllt.

Farbe:
Kräftiges Strohgelb mit persistenter Perlage.

Nase:
Hier schwappt ganz unvoreingenommen die Noblesse des Pinot Noirs aus dem Kelch – in mein Gesicht. Die Nase ist wie aus einem Guss, sie hier zu zerlegen, käme eher dem Versuch einer Näherung gleich, als dass es den Wein präzise widerspiegeln würde. Die Autolysenoten halten sich im Rahmen, keine Backstube oder dergleichen, sondern feine Brotkruste, Zitrus, eher die Öle oder die Blüten als der grobe Saft, viele Hochleistungs-Haselnüsse sowie jede Menge salzgebutterter, dunkel gerösteter Toast mit einer hauchdünnen Scheibe Lardo. Große Gläser sind Pflicht, ebenso wie die sofortige Flucht aus der Aperitif-Situation – ran an die Tische.

Mund:
Weinig im Antrunk setzt die feine Perlage die aromatischen Leitplanken des Champagne Blanc de Noirs Grand Cru Édition Limitée von Champagne de Sousa. Geröstete Nüsse und eine extraktreiche rote Beerenfrucht eröffnen und werden im Verlauf von Butter- und Toastnoten begleitet. Griffige Haptik mit kalkigem Eindruck am Gaumen, die fast pudrig feine Phenolik verleiht ihm zusätzlich zum Mousseux seine präzise Kontur. Ein Champagner für die gut gedeckte Tafel. Oder den Durst der Anspruchsvollen.