



La Pouillote, Extra Brut

2020, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920341029

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Austern mit Grapefruitspalten

Languste mit Krustentier Sauce, Salicornes und Sepia Nudeln

Chaource mit knusprigem Baguette

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.07.2025

Info zum Champagner:

Cuvée aus Chardonnay und Pinot Meunier.

Tirage 03/2021 Degorgement 12/24.

Farbe/Aussehen:

Elegantes helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen/ feine und breitgestreute Pérlage.

Nase:

Der 2020er Champagne La Pouillote extra -brut duftet fein und elegant nach junger Birne, Quitte, Honigmelone, Grapefruit und Verveine. Begleitet wird der fruchtige Auftakt von kühler Mineralität, Noten von frisch aufgeschlagener Salzbutter und knusprigem Baguette. Ein Hauch Meeresluft und Sojasauce läutet den Eindruck von Umami bereits in der Nase ein.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich ein Mundwässernder Champagner mit präziser Kohlensäure, anregenden Zitrus Noten, grünem Apfel und deutlich salziger Spur. Mit jedem Schluck wird das Verlangen nach einem weiteren geweckt. Der lange Nachhall präsentiert sich salzig; mineralisch und weckt die Lust auf Gerichte, die einen vom Meer träumen lassen.