

Pertois-Lebrun

L'Egoiste, Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

 2016, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920220018

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Nicht zu kalt aus einem Weißweinglas genießen.

Knusprige Pouarde aus dem Ofen mit Steinpilz -Risotto

Seeteufel am Knochen gegrillt mit Rübgemüse, Topinambur und
Olivenöl

Walnuss Brie mit knusprigem Baguette (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.10.2025

Info zum Champagner:

Die Chardonnay Trauben stammen aus Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger und Oiry und wurden 2016 geerntet, nur erste Pressung, Ausbau auf der Fein Hefe für 10 Monate zu 78% im Stahltank und 22% im Holzfass, keine Schönung, keine Filtration.
Abfüllung für die zweite Gärung im Jahr 2017 nach 7 Jahren Hefelagerung, 3g Dosage

Farbe/Aussehen:

Strahlendes Goldgelb, super feines und lebendiges Mousseux.

Nase:

Im wunderschönen Duft wird man mit Aromen von Brioche, Salzbutter, gerösteten Mandel, Pekannüssen, Zimt sowie reifer Birne und gebackener Apfel verwöhnt. Ein komplexer, kraftvoller und zugleich tiefgründiger und eleganter Champagner betritt die Bühne.

Gaumen:

Auf der Zunge eröffnet sich uns beim 2016er L'egoiste die saftige Frucht der Nase in Kombination mit den nussigen Aromen, die ihm Gerüst und Struktur verleihen. Der lange und salzige Nachhall harmoniert perfekt zu komplexen und erdigen Komponenten aus der Küche, einfach traumhaft!