

 **Louise Brison**

*A l'Aube de la Côte des Bar,
Extra Brut*

 2020, 375 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920385001

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Piccata Milanese mit Spaghetti Pomodoro

(Fleisch)

Risotto mit Steinpilzen

(Gemüse & Vegetarisch)

Perlengraupenrisotto mit Garnelen

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.07.2023

Information zum Wein

Der Champagner ist eine Assemblage aus jeweils 50 % Pinot Noir und Chardonnay des Jahrgangs 2020. Die Weinberge von Champagne Louise Brison liegen auf rund 320 Metern Seehöhe und sind geprägt von Kimmeridge-Kalk und Mergel mit einer Auflage aus Tonerde – ähnlich wie im benachbarten Chablis. Der Grundwein wurde im Barrique vergoren und die Assemblage im Edelstahl zusammengeführt. Degorgiert wurde mit zwei Gramm Dosage im Oktober 2022.

Farbe

strahlendes Strohgelb mit leicht kupferfarbenem Einschlag und feiner Perlage

Nase

Der *2020er Mémoire* duftet nach Streuobstwiese, reifen Zitrusfrüchten samt abgeriebenen Zesten, einem Hauch von kandiertem Ingwer und weißen Blüten. Die Autolysenoten sind hier ganz fein spürbar und erinnern an Mandelgebäck und Blätterteig. Der Wein wirkt nichtsdestotrotz schon im Duft angenehm trocken.

Gaumen

Am Gaumen bietet der *Mémoire 20* einen eleganten Auftakt mit reifer weißfleischiger und zitrischer Frucht, mit ein paar roten Beeren und dem besagten Feingebäck. Das erweist sich als sehr gekonnt und als sehr klassisch. Die Säure zeigt sich lebendig und sorgt für angenehmen Druck, die Perlage ist fein und die Mineralität bringt Spannung in den Champagner, bei dem jeder Schluck für Freude steht.