De Sousa et Fils

Demi-Sec Tradition

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920502004

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	40 g/l
Gesamtsäure:	6.2 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebackener Ziegenkäse mit Aprikosen und Lavendel auf Crostini

(Sashimi, Sushi, Frischkäse, Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Schwertfisch auf Caponata, parfümiert mit Orangenzesten

(Fisch)

Spanferkelkoteletts vom Grill mit wildem Fenchelpollen

(Frucht, Tarte, Kuchen, Fleisch, Kernobst)

(Fisch, Sashimi, Sushi, Käse, Frischkäse, Gemüse & Vegetarisch, Kürbisgewächse)

(Dessert, Soufflé, Auflauf)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Der Demi-Sec von De Sousa aus Avize ist eine Hommage an den Stil vergangener Zeiten, in denen Champagner vornehmlich süß ausgebaut wurde. Die Weingärten werden mit Pferden bearbeitet, um der Verdichtung der Böden vorzubeugen und das Mikrobiom zu erhalten. Die Assemblage aus 50 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir und 10 % Pinot Meunier wurde mit 40 Gramm Restzucker ausgebaut und am 28. September 2023 degorgiert. Der Champagner ist ungefiltert gefüllt, daher ist ein kleines Depot möglich und keinesfalls ein Mangel.

Farbe:
Altgold mit leicht rostigem Schimmer und feiner Perlage.

Nase:
Unter der leichten Reduktionsnote zeigt sich mit zunehmender Belüftung Zuckerwatte, Marshmallows und schließlich vollreifes Kernobst wie rotwangige Äpfel und Birnen, ergänzt durch dragierte Nusskerne und gebrannte Mandeln. Ein Champagner, der unbedingt nach großen Gläsern verlangt.

Mund:
Im Antrunk ist der Demi-Sec von De Sousa cremig mit sahnigem Schmelz und wohlig wollüstiger Süße. Zu den Fruchtnoten der Nase gesellen sich leichte Toffee- und Karamellnoten. Ein Hauch von Meersalz lässt die Synapsen knistern. Das Mousseux ist feingliedrig wie Sternenstaub und performt als markantes Glitzern am Gaumen, was den Trinkfluss zusätzlich beschleunigt. Ein hedonistischer Wein, der mit entsprechender Küche zur Höchstform aufläuft.