Solemme

Ambre de Solemme, Blanc de Noirs, Brut Nature, Millésimé

2016, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920386003

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Meeresschnecken mit Shiro-Miso-Mayonnaise

(Meeresfrüchte)

Terrine mit Geflügelleber, Thymian und Mandeln

(Geflügel)

Schnecken mit Champignons und Sahne

(Schnecken)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.10.2023

Information

Die Trauben stammen aus einem kreide- und kalkhaltigen einzigartigen Weinberg in Villiers-aux-Nœuds mit zu 70 % über 50 Jahre alten und zu 30 % über 30 Jahre alten Meunier-Reben. Entsprechend ist dies ein reinsortiger Pinot Meunier. Es gab keine Chaptalisierung und keine Filtration oder Weinsteinstabilisierung. Es wurde auch kein Schwefel hinzugefügt, als der Wein degorgiert wurde. *Ambre de Solemme* enthält keine Dosage.

Farbe

rosé- bis kupferfarben mit lebendiger Perlage

Nase

Der Meunier-Champagner mit der ungewöhnlichen Farbe wirkt dezent in der Nase mit Noten von Berberitzen und Roten Johannisbeeren, Pomelos und Kräutern. Im Hintergrund findet sich ein ganz feiner Duft von Mandelgebäck und Nougat.

Gaumen

Auch am Gaumen bestimmen eher säurebetonte Beerennoten von Berberitze, Roter Johannisbeere und Granatapfelkernen die Aromatik. Grapefruit und Pomelos bringen pikant herbe Noten in den *Ambre de Solemme,* der sich kreidig und salzig zeigt mit einem feinen Mousseux und angenehmem Druck.