Lacourte-Godbillon

Rosé, Premier Cru Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920381501

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillter Radicchio mit Granatapfelkernen und Walnüssen (vegetarisch)

Wildlachs-Tataki mit Rote-Bete-Reduktion und Meerrettich (Fisch)

Reh-Carpaccio mit Wacholder-Öl und rosa Pfeffer (Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Informationen zum Wein
Eine Cuvée von sechs Grundweinen und zwei Jahrgängen. 100 % Pinot Noir mit 4 % weiß gekeltertem Wein, 52 % aus 2022 und 48 % Reserve. Neun Monate zu 38 % in Barriques ausgebaut. Im Juli 2023 gefüllt und am 6. Juli 2025 mit 1,5 g/l degorgiert.

Farbe
hell roséfarben

Nase
Dieser roséfarbene "Premier Cru" aus Ecueil ist ein charmanter, heller, duftiger Wein, der zu Beginn mit einer leichten Feuersteinnote aufwartet. Dazu gibt es Anklänge roter Beeren, Berberitzen, rotem Pfirsich, Blutorange und ein wenig Rhabarber. Dazu gibt es den Duft von Flieder, Malven, Kirschblüten und Laub. Das wirkt elegant luftig.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der Rosé wunderbar frisch und saftig mit heller, roter Frucht. Auch hier gibt es einen Anklang von Laub und Gestein, dazu eine dezente, sinnliche Süße, Extrakt und feine Gerbstoffe. Ein Rosé-Champagner mit einer balancierten Kernigkeit und Seriosität, feiner Salzigkeit und einem luftigen Stil. Frisch und animierend.