

Boris Champy

Élévation 424, Crémant de Bourgogne, Brut AOP

 2020, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 Crémant

 9910225047

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Limetten-Gurkensalat mit geröstetem

Kreuzkümmel

(Gemüse & Vegetarisch)

Salat von rohen gelben und grünen Zucchini mit

gerösteten Pinienkernen und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Krabbenküchlein mit Zitronengras und grüner

Mango

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.06.2023

Farbe

mittleres Strohgelb, zunächst ordentlich aufschäumend, dann fein und in ruhigen Bahnen

Nase

Der Crémant verbindet im Duft gelbe und grüne Zitrusfrüchte, Kalk und Austernschalen sowie feine Hefenoten zu einem im Duft sehr appetitlich wirkenden Getränk. Also auf zum ersten Schluck.

Gaumen

Hier zeigt sich mehr Reife als im Duft. Das Zitrische bleibt im Vordergrund, aber hinzu kommen Noten von Wachs, Quitte und etwas mürbem Apfel, was ein wenig an trockenen Cidre erinnert. Der Crémant bleibt dabei immer auf der druckvollen Seite, wirkt frisch, tonisch und saftig mit einer hellen, leicht jodigen Note im Finale. Das Mundgefühl bleibt dabei rund.