Lacourte-Godbillon

Terroirs d'Ecueil, Premier Cru Extra Brut

- **375 ml**
- **Frankreich, Champagne**
- **Champagner**
- **9920381510**
- **Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder**

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gurkensalat mit Borretsch, altbackenem Brot, Ziegenkäse und Holunderblüten-Dressing

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherte Makrele mit Stachelbeer-Chutney und Crème Fraîche

(Fisch)

Fasanen-Terrine mit Sauce Cumberland

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.05.2020

Farbe:

Blasses Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:

Mit üppigem Auftakt vereint die Nase Aromen von Orangenzesten, roten Apfelschalen und grünen Mandeln mit den Autolysenoten nach Hefe, Brotkrumen und gerösteten Haselnüssen. Präsenz ist das Thema, das dem Terroir d'Ecueil in die Karten spielt, wenn ein gutes Glas Champagner gefragt is: Heftig mit charmanter Frucht steht er sofort im Glas wie 'ne Eins plus mit Sternchen.

Mund:

Mit feiner Perle fliesst der Terroir d'Ecueil von Lacourte-Godbillon elegant über des Zechers Gaumen. Mit saftig-schlotziger Frucht und dezenter Hefenote vereint die Cuvée aus 85% Pinot Noir und 15% Chardonnay Kraft und Noblesse in daseinsbeschwingter Beiläufigkeit. Degorgiert nach 30 Monaten Hefelager im Dezember 2012 und dosiert mit schlanken fünf Gramm ist er dank seines weitschweifigen Säurebogens wohlbalanciert und bietet maximales Champagner Vergnügen mit hohem handwerklichem Anspruch und langem, zart salzigem Nachhall.