

 **Alexis**

Totem Brut

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920383007

 Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot
Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 4 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tartelette mit Taschenkrebs, weißem Spargel und

Algen

(Meeresfrüchte)

Röstbrot mit mariniertem Fenchel, Daikon-Kresse

und geräucherter Butter

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Makrele auf Mousse von Gelber Bete,

Zitronen-Gelee und Rübchen

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.07.2023

Information zum Wein

Der Champagner ist eine Assemblage von 70 % Meunier, 20 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay aus Weinbergen des Marne-Tals. Die Böden dort sind geprägt von Kreide, Sand, Kalk, Mergel, Ton und Karbonat-Gestein. Die *Dosage* liegt bei 4,8 Gramm. Die *Tirage* erfolgte am 11. 3. 2019, das *Dégorgement* im Februar 2023.

Farbe

helles Goldgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Der »*Totem*« *Blanc* besitzt im Auftakt eine durchaus klassische und dabei nur dezent süß wirkende Champagnernase. Es duftet nach reifen Zitronen, etwas Lemoncurd und Blätterteig, Mandeln und Nüssen, aber auch nach Stein, Kräutern und knackigem wie reifem Kernobst. Mit Luft verändert sich die Aromatik, und der Champagner bekommt Noten vom oxidativen Ausbau, der an mürbe Äpfel und ein wenig an *Fino Sherry* erinnert.

Gaumen

Am Gaumen verbinden sich die mürben Aromen mit Zitronen- und Grapefruitschalen. Auch hier findet man Anklänge von Gestein und Kräutern. Die Perlage ist präsent und lebendig, die Säure schiebt den Champagner mit gutem Druck nach vorne, der einen leichten Gerbstoff-Grip an den Gaumen bringt.