De Sousa et Fils

Réserve Extra Brut, Blanc de Blancs, Grand Cru

1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920502031

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	5 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wildgarnele mit Karotten, Zimt und Yirgacheffe-Kaffeejus

(Meeresfrüchte)

Skrei, Beurre blanc, Szechuan-Pfeffer

(Fisch)

Kalbsbries, Mairübe, mildes indisches Curry

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.12.2016

Wein

Champagne De Sousa et Fils, Réserve Brut Grand Cru

Zum Wein

100 % Chardonnay aus Grand-Cru-Lagen mit einem Réserve-Anteil von mindestens 25 %.

Farbe

kräftiges Goldgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase

Die Réserve Brut ist ein opulenter und im besten Sinne klassischer Champagner. Zitrusfrüchte, Nektarinen und getrocknetes Steinobst verbinden sich hier mit Noten von Brioche, gerösteten Haselnüssen, Toast und frischem Hochlandkaffee, in die sich der Duft von Fenchel und Kamille mischt.

Gaumen

Das, was der einladende Duft dieses Champagner verspricht, löst der Réserve Brut am Gaumen voll und ganz ein. De Sousas Stil, die Hefe während des Ausbaus im Fass immer wieder aufzurühren, lässt die Réserve Brut cremig und weich werden – und das, ohne an Kraft und erfrischender Säure zu verlieren. Der de Sousa schafft ganz präzise die Balance zwischen der reifen Aromatik von Honig, Toast und reifem Steinobst und der mineralischen Frische und Klarheit, die man von einem Chardonnay der Côte des Blancs erwartet. So hat man hier einen Blanc de Blancs, der jeden bei den großen Marken abholt und für immer im Lager der unabhängigen Häuser und Winzer der Champagne verwurzelt.