Tarlant

L'Enclume, Brut Nature

2013, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920310086

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Tempura Gemüse mit Zitronensalz (vegetarisch)

Austern mit Granny-Smith, Gurke und Dillöl

Jakobsmuschel-Ceviche mit Limette, Fenchel und weißem Pfeffer

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.03.2026

Info zum Champagner:

100% Chardonnay gewachsen im Lieu dit L'Enclume 10 Jahre Hefelager 0 g Dosage.

Farbe/Aussehen:

Helles strahlendes Goldgelb mit silbrigen Reflexen, sehr lebendige; breitgestreute Pérlage.

Nase:

Ein puristischer Duft betört in der Nase Zitrone, grüner Apfel, weiße Blüten, knuspriges Baguette mit Salzbutter, frisch aufgerührte Hefe, alles wirkt präzise, gestochen scharf und leitet einen wunderschön erfrischenden Champagner ein.

Gaumen:

Dieser Eindruck wird beim 2013er Champagne L'Enclume perfekt bestätigt, der Speichel beginnt unmittelbar zu fließen und man denkt ans Meer und seine salzige Brise, die uns unmittelbar umgibt. Traumhafter Apéritif und genau das richtige Pendant zu Gerichten mit Mineralität, Finesse und Tiefe. Wunderschön!