

Louise Brison

A l'Aube de la Côte des Bar, Brut Nature

 2016, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920385007

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Jacobsmuscheln und im Orangensaft

geschmorter Chicorée mit Wintertrüffel

(Meeresfrüchte)

Risotto mit Steinpilzen

(Gemüse & Vegetarisch)

Zander-Tempura mit zitronigem grünen Curry

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.01.2024

Information zum Wein

Der Champagner ist eine Assemblage aus jeweils 50 % Pinot Noir und Chardonnay des Jahrgangs 2016. Die Weinberge von Champagne Louise Brison liegen auf rund 320 Metern Seehöhe und sind geprägt von Kimmeridge-Kalk und Mergel mit einer Auflage aus Tonerde – ähnlich wie im benachbarten Chablis. Der Grundwein wurde im Barrique vergoren, die Assemblage im Edelstahl zusammengeführt und im Juni 2017 gefüllt. Degorgiert wurde Brut Nature im Mai 2023.

Farbe

Goldgelb mit leicht kupferfarbenem Einschlag und lebendiger Perlage

Nase

Der *2016er À L'Aube de la Côte des Bar* duftet elegant und besonders nach einer Mischung aus Agrumen, etwas hellem Kern- und Steinobst sowie Gestein. Die Zitrusfrüchte wirken sowohl säurebetont und kernig, als auch in Teilen leicht süß und saftig. Dazu kommen Zesten und Noten vom Salzzitronen. Zudem findet sich der kupferfarbene Einschlag der Farbe auch im Duft wieder, wie ein Hauch von mürben Äpfeln, zerstoßenem Stein, Austernschalen und ein wenig Jod. Die warmen Noten, die der *Extra Brut* bietet, findet man hier kaum.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *2016er À L'Aube de la Côte des Bar Brut Nature* druckvoll und intensiv. Der Wein zeigt nicht nur in der Farbe und im Duft Reife, sondern auch am Gaumen. In der Säurestruktur und Mineralität ist das ein frischer, junger Wein mit lebendigem Mousseux. In der Aromatik der Frucht spürt aber man auf angenehme Weise die acht Jahre Reife mit roten Kelleräpfeln, reifem Steinobst, mürbem Kernobst und reifen roten Beeren in Verbindung mit Kräutern, Bitterorangenabrieb und viel Salz im Finale.