

 **De Sousa et Fils**

*Avec le Temps, Extra Brut,
Blanc de Blancs, Grand Cru*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920502039

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 5 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Aperitif mit Sardellen im Blätterteig

(Fisch)

Steinbutt im Weißkohlblatt gedämpft mit

Champagner-Buttersauce

(Fisch)

Brie de Meaux mit Birnenspalten und Mandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.03.2022

Info zum Champagner:

Geerntet von den Grand Cru Lagen der Côte de Blancs, Avize, Oger, Les Mesnil, Cramant. Degorgiert am 11. Februar 2021.

Farbe/Aussehen:

Schillerndes, helles Goldgelb/feine, breitgestreute Perlage.

Nase:

Feiner Duft von Weißbrotkruste, Apfel, Zitronenzeste, Haselnuss und Birne strömt verführerisch und zugleich mineralisch markant aus dem Glas. Sauerstoffkontakt lässt ihn gewinnen, es treten kühle Aromen von Muschelschalen und Meeresbrise, etwas Seetang und Salzmandeln hinzu. Ein überaus eleganter Auftakt.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, besticht der Avec Le Temps Grand Cru von de Sousa mit heller Frucht und Saftigkeit, die feine lang anhaltende Kohlensäure belebt den Gaumen und regt den Trinkfluss an. Der perfekte Aperitif-Champagner, macht extrem viel Freude zu salzigen Leckereien mit Röstnoten und rauchigen Komponenten.