Lacourte-Godbillon

Brut Nature, Premier Cru L2019+Réserve

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagne

9920381521

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pochiertes Eigelb mit Trüffel auf Kartoffelpüree (vegetarisch)

Soba Ramen, Miso Sud, Papada, grüner Spargel, Rotgamba, Morcheln (Bernd Bachofer, bachofers Restaurant *)

Steinbutt mit Krustentier-Champagner-Sauce und Risotto

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.10.2025

Info zum Champagner:

54%Pinot Noir, 46% Chardonnay, gefüllt im Juli 2020, degorgiert am 30.März 2024, 0g Restzucker.

Farbe/Aussehen:

Helles leuchtendes Goldgelb/Lebendiges und feinperliges Mousseux.

Nase:

Der Premier Cru Brut Nature L2019+Réserve von LACOURTE GODBILLON zeigt sich mit kalkiger Ausprägung und dezenter Frucht von Zitrus und fester Birne. Deutlich kommen jodige Aromen und der Duft nach Meer und Muschelschalen zum Tragen.

Gaumen:

Straff und markant zeigt er sich auch am Gaumen, er fordert mit seiner sehr mineralischen und trockenen Art die Kombination einer puristischen Küche mit salziger Anmutung und gehaltvollen Saucen und Beilagen.