De Sousa et Fils

Cuvée Mycorhize Grand Cru Extra Brut

2020, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920502066

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Austern

Geräucherte Forelle

Gegrillte Dorade mit Zitronenkräutern

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 15.04.2026

Informationen zum Wein
Dieser Champagner stammt aus der Côte des Blancs aus dem Ort Avize, einem der Grand-Cru-Dörfer in der Champagne. Das Weingut De Sousa bewirtschaftet dort seine Weinberge nach biodynamischen Richtlinien — der Mycorhize GC Extra Brut 2020 ist Demeter zertifiziert. Es ist ein reinsortiger Chardonnay aus über 60 Jahre alten Reben auf Kalkböden. Der Grundwein wurde im Holzfass ausgebaut, und der Schaumwein nach mehrjährigem Hefelager im November 2025 degorgiert. Die Dosage liegt bei geringen 3 Gramm Restzucker.

Farbe
Golden

Nase
Die Nase ist geradezu betörend und zeichnet sich durch hohe Intensität und Vielschichtigkeit aus. Sie präsentiert sich ausdrucksstark, mit Röst- und Nussaromen, dazu Honignoten und reifer Apfel, unterlegt von einer rauchigen Mineralität.

Gaumen
Am Gaumen ist der Mycorhize 2020 nicht weniger fesselnd. Er hat eine superelegante, seidige Textur, ist vielschichtig und großartig balanciert. Der Wein bietet Noten von reifem Apfel, Mirabellen, Honig und gerösteten Nüssen. Er ist energiegeladen am Gaumen, mineralisch, straff und geradlinig. Der grandiose, saftige Abgang zeigt einen dezent bitteren und salzigen Twist, der wahnsinnig sinnlich und trinkanimierend wirkt und die Komplexität dieses Champagners weiter steigert.