

Régis Poissinet

Terre d'Irizée, Extra Brut

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920341100

 Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gratinierte Austern

(Meeresfrüchte)

Boudin Noir und Jakobsmuscheln mit Apfel-

Thymianbutter

(Fleisch, Meeresfrüchte)

Escabeche von Gelbflossenthunfisch mit

Auberginenpüree und Kräutern

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 10.01.2023

Information zum Wein

Dieser *Champagner* stammt aus Weinbergen an der Schwelle vom Marne-Tal zur Montagne de Reims. Die Lagen in Cuchery, Baslieux, Leuvrigny, Troissy und Mareuil le Port von sind geprägt von kalkhaltigen Lehm- und Schwemmlandböden. Die Cuvée besteht zu 84 % aus Meunier sowie zu 16 % aus Chardonnay. Sie enthält 39 % Reserve-Weine und wurde zu 100 % in Eiche ausgebaut. Die Dosage liegt bei 2 Gramm. Degorgiert wurde *der Champagner* am 23. September 2022.

Farbe

mittleres Strohgelb, feines Mousseux

Nase

Die Nase des *Terre d'Irizée* öffnet sich mit einem dezenten Duft von weißen Blüten, Zitronenschalen, Kaffirlimettenblättern und grünen Mandeln in Verbindung mit zerstoßenem Gestein, auf das etwas Zitronensaft geträufelt wurde.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée vom ersten Moment an druckvoll und pur mit heller, klarer zitrischer Frucht und einer eleganten, feinen Spur von Hefe und Brioche. Hier steckt viel Energie und Spannung im *Champagner*, aber auch eine feine Saftigkeit von exotischen Früchten und etwas mürbem Apfel wie auch eine Steinigkeit, die sich schon im Duft gezeigt hat. Am Gaumen wirkt der *Terre d'Irizée* nicht ganz so pur wie im Duft, was aber eine Freude ist; denn dadurch zeigt er sich in seiner gesamten muskulösen und immer noch sehnigen Struktur angenehm charmant.