

De Sousa et Fils

Cuveé 3A (Avize, Ay, Ambonnay) Grand Cru

 1500 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920502040

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 5 g/l

Gesamtsäure: 7 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Spitzkohlterrine mit schwarzen Nüssen und
gerösteten Roggen-Grammerln**
(Gemüse & Vegetarisch)

**Makrele pochiert im schwarzem Kardamom-Fond
pochiert mit Enoki Pilzen**
(Fisch)

**Rehterrine mit getrockneten Cranberries und
Pistazien**
(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 26.10.2019

Farbe:

Helles Strohgelb mit silbernem Rand.

Nase:

Die Nasse der Cuvée 3 A von de Sousa et Fils gleicht einem Feuerwerk am Nachthimmel, respektive Gaumen des geneigten Trinkers. Zitrisch im Auftakt ziehen gelbe Kaskaden ihre Bögen am Gaumen, Sternfrucht unterlegt diese mit grünem Glitzer, Noten nach Orangenöl sorgen für Farbtupfer und der Zwetschkuchen liefert violette Tiefe nebst Zimtblüte in der Kopfnote.

Mund:

Im Antrunk zeigt er sich weich, mit reifer und saftiger Frucht sowie gaumenfüllendem, kleinperligem Mousseux und einem guten Quart Umami. Rund und voll hat er einen stützenden Bitterstoff mit dichter Extraktsüße, Noten nach Zitrusöl, Kirschen und Himbeeren. Extrem präsent am Gaumen ist er von homogener Art mit schön integrierter Säure und pikanter, animierender Art. Viel Brause für wenig Taler, nicht nur zum Aperó, sondern auch als perfekter Speisenbegleiter.