De Sousa et Fils

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

1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920502040

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder



Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	5 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Spitzkohlterrine mit schwarzen Nüssen und geröstenen 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 Zwetschgenkuchen 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 Apero, sondern auch als perfekter Speisenbegleiter.