De Sousa et Fils

Tradition

3000 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920502036

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder



Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	5 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat, Fenchel, Apfel und Holunder

(Meeresfrüchte)

Saibling, Nori und Wachteleier

(Fisch)

Gelbe Bete, Birne, Ziegenfrischkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.12.2023

Zum Wein

Eine Komposition aus 50 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir und 10 % Meunier.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der klassische Brut aus dem Hause De Sousa öffnet sich mit dem Duft von Zitrusfrüchten und Mandeln, in die sich eine leichte Note von gegorenem Boskop mischt. Mit zunehmender Luft wird der Champagner gelbfruchtiger und zeigt kreidige Noten, über denen ein Hauch von Jasmin liegt.

Gaumen

Am Gaumen ist der Tradition Brut direkt präsent und druckvoll, die Frucht hell und klar mit cremigen Noten. Diese erinnern an Zitronenbaisers, an Weinschaum, weißen Pfirsich, Nektarine, Apfel und Zitrus. Die sieben Gramm Dosage fallen nicht auf, der Champagner wirkt trocken und die Dosage balanciert den Champagner bis ins mineralisch wirkende Finale.