



Beispielbild

Rebsorte

Chardonnay 50%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 10%

Passt zu...

Fisch, Meeresfrüchten, Kalbfleisch, Apéritif

Beschreibung

Helles Goldgelb. Feinste Schaumkrone. Ein Hauch von Mimose, Zitrusfrüchte und reifem gelbem Obst. Elegante Gaumenstruktur. Zart, zitrisch aufbrausend, mit feiner ansprechender Kreidewürze. Cremig texturierte Mousseux im Nachklang. Elegant und rund. Schöner Champagner für den Apéritif!

Weingut:	De Sousa et Fils
Lage:	-
Keller:	Avize
Anbaugebiet:	Champagne
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	Kalkhaltige Böden, Kreidehaltige-Flächen von reinem Kalk. Top-Terroir
Weinanbau:	Die Trauben stammen vom gesamten Rebenbestand und wurden in vollreifen Zustand geerntet. Zwischen 35 und 45 Jahre alte Rebanlagen.
Weinausbau:	Der Brut Tradition ist aus mehreren Jahrgängen assembliert worden. Temperatureregelter Gärprozess bei 18°C. Dieser Champagner wurde nicht gefiltert und komplett im Edelstahl ausgebaut. Degorgiert am 05-02-2020
Weingeschmack:	Brut
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	AC
Trinktemperatur:	6-8 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	12,50% Vol.
Restsüße:	7,00 g/l
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Die Champagner von Erick de Sousa sind glänzende edle Perlen und unter Kenner der Bio-Szene sehr begehrt. Seit 1986 leitet Monsieur de Sousa diesen kleinen Familienbetrieb an der Côte des Blancs, mit seinen 12 Hektar. Im Jahr 2011 begann er die Zertifizierung für biodynamischen Anbau bei Demeter.

