

Weinzentrale

EBERLE

De Sousa et Fils Brut Tradition - De Sousa et Fils

Art.-Nr: 60271

Bio



Beschreibung:

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

Hersteller:

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.

Anbau:

Die Trauben stammen vom gesamten Rebenbestand und wurden in vollreifen Zustand geerntet. Zwischen 35 und 45 Jahre alte Rebanlagen.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC	Restsüße 7	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkhaltige Böden, Kreidehaltige-Flächen von reinem Kalk. Top-Terroir	Trinkfenster 2022-2025+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Biodynamische Wirtschaftsweise	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



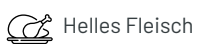
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Aperitif