

Weinzentrale

EBERLE

2017 - Blanc de Blancs Mycorhize Extra Brut Grand - De Sousa et Fils

Art.-Nr: 60272

Bio



Beschreibung:

Erste Spontanfermentations-Noten. Gekonnt inszeniertes Aromenspiel. Verrückt-modern und außergewöhnlich cremig. Sommerträffel, getrocknete Aprikose, Quitte, Feige, Nougat. Mit zarter, salziger Mineralität schwingt dieser Avantgarde-Champagner am Gaumen. Hier zeigt sich das Terroir im Glas!

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:

Durch die Bodenbearbeitung mit Pferden werden die Kreidehaltigen-Böden im Weinberg belüftet. Die Verdichtung im Boden wird begrenzt. Das Ergebnis ist die "Mykorrhizierung". Eine symbiotische Vereinigung zwischen Pilzen und den Wurzeln des Rebstocks.

Rebsorte Chardonnay	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Blanc de Blancs - Grand Cru	Restsüße 3	Ausbau Barrique
Weinstilistiken jung & wild	Bodenart Kalkhaltige Böden, Kreidehaltige-Flächen von reinem Kalk. Top-Terroir	Trinkfenster 2023-2028+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Biodynamische Wirtschaftsweise	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte