Weinzentrale
EBERLE

2012 - Cuvée Umami Extra Brut Grand Cru - De Sousa et Fils

Art.-Nr: 60320

Beschreibung:
Verlockender Duft von Apostelkuchen, Roggenbrot, Mirabelle, Nektarine. Er geht direkt auf die Synapsen los und schickt elysische Mineralblitze. Eine auf den Punkt gebrachte salzige Säurespur führt direkt auf der Ideallinie zum Ziel. Hallt bis in die hintersten Winkel der sinnlichen Wahrnehmung. Flüssigsprengstoff!

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:
Chardonnay-Reben aus 60 Jahre alten Grand Cru-Parzellen in Avize an der Côte des Blancs. Die Pinot Noir-Trauben stammen aus Grand Cru Lagen von Ay und Ambonnay.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay	**Region** Champagne	**Alkoholgehalt** 12,5 % Vol.	**Trinktemperatur** 10-11 °C
Weingeschmack -	**Qualitätsstufe** Avize Grand Cru	**Restsüße** 3	**Ausbau** Barrique
Weinstilistiken mineralisch	**Bodenart** Kalkhaltige Böden, Kreidehaltige-Flächen von reinem Kalk. Top-Terroir	**Trinkfenster** 2022-2032	**Flaschengröße** 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	**Bewirtschaftung** Ökologischer Weinbau	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** JA

Charakter

Frucht ●●●○○
Körper/Intensität ●●●●○
Mineralität ●●●●○
Säure ●●●○○
Tannin ●○○○○

Passt zu

Rotes Fleisch · Fisch · Haute Cuisine · Meeresfrüchte · Asiatischer Küche

Weinzentrale Laupheim Eberle GmbH • Berblingerstr. 20 • 88471 Laupheim
E-Mail: info@weinzentrale.de • Tel.: 07392-91554-0 • Web: www.weinzentrale.de