

Weinzentrale

EBERLE

De Sousa et Fils Rosé Brut - De Sousa et Fils

Art.-Nr: 60322

Bio



Beschreibung:

Funkelndes Rosé im granroten Glanz. Ein Hauch von sonnenwarmen Walderdbeeren, Cassis und Holunderbeeren. Ahnungen von Gewürznoten. Zarte Säurereflexe. Lebendig, animierend und lang. Mit sinnlich erfahrbaren Stufen die in dieses Rosé-Champagner-Himmelreich führen. Einfach nur köstlich!

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:

Ein feiner Assemblage Rosé. Die Chardonnay-Trauben für diesen Rosé-Champagner stammen von den Premier Cru-Lagen aus Grauves. Die Pinot Noir Reben stammen aus den besten Grand Cru-Lagen in Aÿ. Zwischen 35 und 45 Jahre alte Rebanlagen.

| | | | |
|--|--|--|------------------------------------|
| Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay | 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



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte