



De Sousa et Fils Chemins des Terroirs Brut

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 48,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 36,50

Artikel: De Sousa et Fils Chemins des Terroirs Brut

Land: Frankreich

Erzeuger: De Sousa et Fils

Rebsorte: 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier

Alkohol: 12,5%

Aroma: Dicht verwoben und vielschichtig zieht die Aromatik dieser Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier in ihren Bann. Ein wohliger Duft von frisch gebackenen Croissants, Mürbeteig und Spritzgebäck kitzelt die Nase. Dazu gesellen sich unaufdringliche Frucht- und Blütenaromen. Physalis, Pfirsichhaut und gelbe Birne werden durch etwas Kumquats-Zeste erfrischt. Die duftige Leichtigkeit von Zitronenverveine, Basilikum und Nana-Minze steuern dem verlockenden Gesamtbild kräutrige Frische bei, während nussige Noten von Pekannüssen wiederum erden.

Geschmack: Neckisch liebkosend tänzelt die feingliedrige und ausgewogene Perlage des Chemins des Terroirs Brut der Familie De Sousa den Gaumen. Die zitrische Frische der Nase wird durch einen spannungsgeladenen Säurebogen in ihrem Dasein bestärkt. Bei 5g Dosage auf den Liter bekommt dieser Champagner durch in Stein gemeißelte Mineralität seine geerdete Struktur und nachhallende Länge sowie die Bandbreite und Wohligekeit eines Kavalierbaritons.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Dosage: 5 g/l

Verkostungsnotiz: Peter Müller

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne De Sousa & Fils

Anschrift: 12 place Léon Bourgeois 51190 Avize, France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 15.12.2022