



De Sousa et Fils

Cuvée Mycorhize L12 Grand Cru Extra Brut



1500 ml



France,



9920502048



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Sautierte Venusmuscheln mit grünem Spargel und
Safranschaum

Gegrillte Avocado mit Walnuss-Apfel-Risotto und Trüffelsoße

Gebratenes Kalbsbries mit Mangoldsalat, Pfifferlingen und
Senfsoße

Tasting review

by Christoph Raffelt on 04.04.2023

Farbe:

In hellem, leuchtenden Strohgelb präsentiert sich der Wein klar und in brilliantem Glanz mit einer filigranen, doch lebhaften Perlage.

Nase:

Die Nase dieses Wein erzählt Geschichten von Himmel und Erde, von Frucht und von Boden. Seine fruchtigen Komponenten sind gesetzt und gelbfleischig. Quitte, Sultaninen und ein gelber mehligter Apfel machen den Auftakt, wobei Feigen und getrocknete Aprikosen dem auf dem Fuße folgen. Tiefgang und Würze stellen sich ein durch die erdverbundenen Düfte von Bucheckern und Walnuss, sowie Trüffelbutter, Zwiebelschale und einem Hauch von Montelimar Nougat. Sich vielschichtig wandelnd Neugierde weckend und dabei doch in sich ruhend hat dieser Champagne charismatische Ausstrahlung.

Gaumen:

Ebenso balanciert, wie die Verheißung seiner Nase es ankündigte präsentiert sich der Mycorhize Grand Cru Extra Brut von De Sousa et Fils im Trank. Feinperlig und verspielt nimmt er auch den letzten Winkel des Gaumens ein. Seine gelbe reife Frucht wird von erfrischender Säure gekitzelt und von kreidiger, doch cremiger Textur getragen. Aromendicht und -vielfältig, jedoch dabei nicht aufbrausend findet sich dieser Blanc de Blancs aus 100% Chardonnay in einem fortwährenden Echo aus der Würze von Mandelspekulativus und der Kargheit steiniger Mineralität wieder.