De Sousa et Fils

Rosé Brut

750 ml

France,

9920502015

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	7 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Rote?Bete?Carpaccio mit Ziegenkäse

Thunfisch?Tataki mit Sesam und Wakame Salat

Entenbrust mit Lorbeer-Kirschen und jungen Kohlsprossen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 26.03.2026

Im Herzen der Côte des Blancs liegt Avize, der Sitz des Champagnerhauses De Sousa et Fils. Diese wohl berühmtesten Weinberge der Champagne liefern exzellente Trauben der be- gehrten Grand-Cru-Qualität, aus denen alle biodynamischen Champagner von De Sousa gekeltert werden. Aber nicht nur die Lagen und die alten Rebstöcke mit einem Durchschnittsalter von über 45 Jahren (eine absolute Ausnahme in der Champagne!) sind für die Perfektion verantwortlich, sondern auch die Kunst der Champagnerbereitung. Schonendste Pressung der Trauben und langsamer, behutsamer Ausbau der Grundweine sind Selbstverständlichkeit. Summa summarum spiegeln die Champagner in absolut gekonnter Weise die höchste Terroirqualität wider, die die Champagne zu bieten hat.

Farbe:

Zartes Lachsrosa mit leicht kupfernen Reflexen.

Perlage:

Fein und persistent, klar und lebendig, mit cremigem, aber spannungsgeladenem Mousseux.

Nase:

Der Rosé Brut von de Sousa wirkt in der ersten Nase leicht hefig mit animierend herben Untertönen: Cranberry und gezuckerte rote Johannisbeerewerden ergänzt um kleine Walderdbeeren, die sich mit Noten von Brioche und gerösteten Mandeln verbinden. Darunter liegen Anklänge von Kreide und einem Hauch Orangenzeste, die der rotfruchtigen Aromatik kühle Präzision und eine subtile, zitrische Frische geben.

Mund:

Frisch, straff bleibt die rote Frucht präzise und kühl, rote Johannisbeeren, Walderdbeere und etwas Blutorange füllen seinen Fruchtkorb. Die feinherbe Phenolik des Pinot Noir gibt Struktur und Grip, während die salzige, kalkige Mineralität und die lebendige Säure für Länge und Spannung sorgen. Ein freudvoller Rosé Champagner mit dem man ernsthaft Spaß haben kann.