



**Alexis**

# *Totem Brut*



750 ml



France,



9920383007



„

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 4 g/l



## **Food recommendations**

from Christoph Raffelt

**Tartelette mit Taschenkrebs, weißem Spargel und**

**Algen**

(Meeresfrüchte)

**Röstbrot mit mariniertem Fenchel, Daikon-Kresse**

**und geräucherter Butter**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillte Makrele auf Mousse von Gelber Bete,**

**Zitronen-Gelee und Rübchen**

(Fisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.07.2023

## Information zum Wein

Der Champagner ist eine Assemblage von 70 % Meunier, 20 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay aus Weinbergen des Marne-Tals. Die Böden dort sind geprägt von Kreide, Sand, Kalk, Mergel, Ton und Karbonat-Gestein. Die *Dosage* liegt bei 4,8 Gramm. Die *Tirage* erfolgte am 11. 3. 2019, das *Dégorgement* im Februar 2023.

## Farbe

helles Goldgelb mit lebendiger Perlage

## Nase

Der »*Totem*« *Blanc* besitzt im Auftakt eine durchaus klassische und dabei nur dezent süß wirkende Champagnernase. Es duftet nach reifen Zitronen, etwas Lemoncurd und Blätterteig, Mandeln und Nüssen, aber auch nach Stein, Kräutern und knackigem wie reifem Kernobst. Mit Luft verändert sich die Aromatik, und der Champagner bekommt Noten vom oxidativen Ausbau, der an mürbe Äpfel und ein wenig an *Fino Sherry* erinnert.

## Gaumen

Am Gaumen verbinden sich die mürben Aromen mit Zitronen- und Grapefruitschalen. Auch hier findet man Anklänge von Gestein und Kräutern. Die Perlage ist präsent und lebendig, die Säure schiebt den Champagner mit gutem Druck nach vorne, der einen leichten Gerbstoff-Grip an den Gaumen bringt.