Pertois-Lebrun

L'extravertie 2020+Réserve, Blanc de Blancs Extra Brut

1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920220019

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Perle Noir Austern mit Apfel und Daikon-Kresse

Blumenkohl aus dem Ofen mit Taboulé

Geröstete Jakobsmuscheln mit geräuchertem Kohlrabi und Nussbutter

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.12.2024

Farbe:

Helles Goldgelb mit feinem Mousseux und intensiver Perlage

Nase:

Der Blanc de Blancs von Pertois-Lebrun schwankt noch deutlich zwischen Hefe und seinen eleganten Aromen von gelben und weißen Blüten als auch Früchten. Das hefige hinterlässt den Eindruck von Butterscotch sowie klassischem Christstollen. Die Frucht zeigt sich durch weißen Pfirsich, Nashi-Birne und Limettenabrieb. Blüten von Apfel und Mandel sowie Margeriten sorgen für viel Eleganz.

Kaffir-Limettenblätter setzen Akzente neben den belebenden Aromen von Sauerklee und Melisse. Er steht sich dabei selbst nicht im Weg. Er strahlt Ausgewogenheit und Charme aus.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigen sich diese Eindrücke rasch. L´extravertie ist ein animierender Champagne, der Schluck für Schluck zu mehr einlädt. Durchaus kraftvoll und von einer präzisen Säure durchzogen. Er ist gar nicht so sehr auf der kargen, mineralischen Seite, dafür aber umso mehr zugänglich und ohne Hürden zu verstehen. Lebendig jugendlich und frisch. Wahrlich ein Schaumwein für beide Welten und bedient sich der besten Attribute für jeden Genießer. Die Kräuter prägen den Nachhall. Sowohl getrocknet als auch frisch geerntet. Der Klee ist hier tonangebend.