



Cuvée perpétuelle, RP20AB, Non Dosé Premier Cru

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380047

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ceviche de Solteros mit Oktopus, Krabben und
Kabeljau

(Fisch, Meeresfrüchte)

Bachforelle auf Rhabarberisotto

(Fisch)

Tarte Tatin mit karamellisierten Roten Beeten

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

Information zum Wein

Der *Extra Brut Cuvée Perpétuelle* ist ein *Champagner* aus 40 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay und 30 % Meunier. Die Frucht stammt aus Chamery, Vrigny und Coulommes in der Montage des Reims. Basis dieses Champagners ist der Jahrgang 2020. 40 % stammen aus der *Solera*, auch *Réserve Perpétuelle* genannt. 85 % des Weines wurde im Edelstahl ausgebaut, 15 % im Barrique. Die Assemblage entstand im Mai 2021, wo der Wein auf Flaschen gefüllt wurde. Degorgiert wurde er im September 2023 mit 0 g/l. Der Gesamtschwefel liegt bei 20 mg/l.

Farbe

intensives Strohgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Der *Non Dosé Cuvée Perpétuelle* duftet nach Grafit und Kalkstein, Austernschalen und frisch säuerliche Noten von Zitronen, grünen Äpfeln, etwas Rhabarber und Berberitzen.

Gaumen

Dieser frische Eindruck bestätigt sich auch am Gaumen, wo der *Non Dosé Cuvée Perpétuelle* direkt für angenehmen Druck sorgt. Er packt zu, wirkt auf angenehme Weise bissig, bietet einen feinen Gerbstoff und wirkt mundwässernd saftig – auch dank der leicht salzigen Noten. Schließlich sorgt die leicht cremige Textur in Verbindung mit der feinen Perlage noch für ein charmantes Finale.