Solemme

Nature de Solemme, Blanc de Blancs, Brut Nature, Millésimé

2017, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920386002

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Austern mit Ingwer-Tabasco-Vinaigrette

(Meeresfrüchte)

Sardinen-Escabeche

(Fisch)

Jakobsmuscheln mit Bärlauch und Sahne

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.10.2023

Information

Die Trauben stammen von einem sandig-lehmigen Weinberg aus der Nähe von Chamery, und es wurde nur Chardonnay verwendet. Es gab keine Chaptalisierung und keine Filtration oder Weinsteinstabilisierung. Zudem gab es auch keinen biologischen Säureabbau. Es wurde auch kein Schwefel hinzugefügt, als die Weine nach mindestens 36 Monaten degorgiert werden. *Nature de Solemme* enthält keine Dosage.

Farbe

mittleres Strohgelb mit eleganter Perlage

Nase

Dieser Chardonnay-Champagner, der von sandig-lehmigen Böden stammt, wirkt ätherisch, minzig und frisch mit einem Hauch von Autolyse, Feingebäck, viel Zitrusfrucht und etwas mürbem Apfel. Er präsentiert sich in der Aromatik durchaus reif und voll, ist dabei aber schlank und präzise.

Gaumen

Am Gaumen sorgen die sechs Jahre Reife für ein elegantes Mousseux. Die Tatsache, dass hier kein biologischer Säureabbau stattgefunden hat, sorgt beim*Nature de Solemme* für Druck und Frische, was von den herben Zitrus- und Zitrusschalennoten noch unterstrichen wird. Der Champagner wirkt energetisch und mineralisch.