Lacourte-Godbillon

Mi-Pentes, Premier Cru Brut Nature L2022+Réserve

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920381532

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rosa gebratenes Tauben- oder Wachtelbrüstchen mit Cranberry-Jus (Wild, Geflügel)

Knusprige Enten-Gyoza mit Ponzu-Dip (Geflügel)

Knuspriges Shiitake-Tempura mit Trüffel-Mayonnaise (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.06.2026

Informationen zum Wein

Der Cru aus dem Terroir von Ecueil – Mi-Pente bezeichneten die mittlere Hanghöhe, die meist die beste ist – basiert auf sechs verschiedenen Grundweinen aus zwei Jahrgängen. Die Reben – 100 % Pinot noir – stehen auf Sand und leichten Tonböden. 70 % stammen aus 2022, 30 % sind Reserveweine. Ausbau des Grundweins über neun Monate in Fudern. Gefüllt im Juli 2023. Degorgiert wurde am 21. Januar 2026 mit 0 g/l Dosage.

Farbe

blasses Strohgelb, leuchtend und klar

Nase

Der *Mi-Pente* macht von Beginn an Spaß. Das ist ein in bestem Sinne unkomplizierter, einladender Duft von Zitronencreme, Salzzitronen und Zesten, etwas Mandel und Brioche, Kräutern, Gestein und frischem wie leicht mürbem Kernobst.

Gaumen

Auch am Gaumen präsentiert sich der *Mi-Pente* von Lacourte-Godbillon charmant und sinnlich und dürfte jeden Champagner-Liebhaber direkt abholen. Der Wein besitzt einen guten Säuredruck, der zusammen mit der Mineralität für viel Frische sorgt. Gleichzeitig wirkt das Mousseux fein, der Champagner leicht hefig und cremig und auch wenn es keine Dosage gibt, hat man hier eine feine Süße, die an Zitronensorbet erinnert.