Solemme

Esprit de Solemme, 1er Cru Brut Nature, Millésimé

2019, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920386001

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Blätterteig-Zwiebeltarte mit ein wenig Honig

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherte Dosensardinen mit Oliven und Kumquats

(Fisch)

Pikante Mandeln, Taggiasca-Oliven mit Haselnusskernen und Linsen-Hummus

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.10.2023

Information

Die Trauben stammen von Kalkböden in Villers-aux-Nœuds und von den Lehm-Kalkstein-Hängen aus Chamery. Hier wurde eine Assemblage aus 50 % Chardonnay und 25 % Pinot Noir sowie 25 % Pinot Meunier verwendet. Es gab keine Chaptalisierung und keine Filtration oder Weinsteinstabilisierung. Es wurde auch kein Schwefel hinzugefügt, als der Wein nach mindestens 36 Monaten degorgiert wurde. *Esprit de Solemme* enthält keine Dosage.

Farbe

hell bronzefarben mit lebendiger Perlage

Nase

Der *Esprit de Solemme* duftet elegant und nach einem ganz eigenen Charakter. In die Noten von Noisette, Feingebäck und eingelegter Zitronenschale mischen sich Düfte von Fino-Sherry, etwas Gestein und Kräutern.

Gaumen

Diese leichten Sherry-Anklänge findet man auch am Gaumen zusammen mit Noten von reifem und mürbem Kernobst, von Grapefruitschalen und Zitrusfrüchten. Der Champagner zeigt sich trocken und straight mit einem präsenten Mousseux und einer kalkig-kreidigen Textur. Er hat einen individuellen Charakter.