



Alexis

Arietis, Vandières, Brut Nature



750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920383002



Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Medaillons vom Sattlerschwein mit Feigen und

Pfifferlingen

(Fleisch)

Southern Fried Chicken

(Geflügel)

Austern mit einer Scheibe frittiertes Chorizo

(Fleisch, Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.10.2022

Information zum Wein:

Der Champagner ist ein 100 %iger Meunier aus Vandières im Vallée de la Marne. Es sind Trauben aus den Lieut-dits La Perchotte und La Forzie mit kalkig mergeligem, kalkigem, tonigem und sandigem Untergrund. Der Ausbau erfolgt in 400-Liter-Tonneaux. Es wird keine malolaktische Gärung unternommen. Der Champagner erhielt die Tirage 04/2020 und das Dégorgement 03/2022. Er erhält keine Dosage.

Farbe:

mittleres Strohgelb mit feiner Perlage

Nase:

Der *Arietis* bietet einen cremigen Duft von einem mit Vanillebutter und Lemoncurd bestrichenen, noch leicht warmen Shokupan. Hinzu kommen Noten von Mandarine, etwas Cointreau und weißem Tee. Trotz der Cointreau-Note wirkt der Champagner hell und klar.

Gaumen:

Am Gaumen sorgt Alexis Leconte bei all seinen Champagnern für eine beeindruckende Präzision zwischen heller Frucht und brillantem Druck am Gaumen. So auch hier. Ein wenig Rauch mischt sich in die zitrischen Noten und jenen von etwas Kernobst, Kapstachelbeere und Hopfensprossen. Die Säure wirkt wie ein frisch geschliffenes Damast-Messer: elegant, scharf und äußerst effektiv zugleich. Auch hier hat man wieder die Noten von frischem Hefebrot, etwas Vanille, Toast und Agrumen mit einem Hauch von Weißem Tee. Dazu kommt eine angenehme Salzigkeit im Finale.