

Pertois-Lebrun

L'ambitieuse 2019+Réserve, Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920220020

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Nicht zu kalt aus einem Weißweinglas genießen.

Kürbisgnocchi mit Thymian (vegetarisch)

Poularde gefüllt mit Salzzitrone, dazu grüne Oliven und Reis

Hummer mit Orangen-Buttersauce

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.10.2025

Info zum Champagner:

Die Chardonnay Trauben stammen aus den Lagen Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger, Oiry, Cramant und Oger. 50% Jahrgang 2019 und 50% Reserve Weine aus den Jahren 2013-2018.

Nur erste Pressung, der Ausbau des Grundweines fand für 10 Monate im Stahltank und im Holzfass statt, keine Schönung, keine Filtration.

Im Juli 2020 fand die Flaschengärung auf der Hefe statt, die 4 Jahre andauerte, Dosage 1,5 g/l.

Farbe/Aussehen:

Helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen, feine Pérlage.

Nase:

Der 2019er L'Ambiteuse zeigt sich saftig mit dichter gelber Frucht von Aprikose, Orange und reifer Birne, warmer Hefezopf etwas Honig und Salzbutter werden von deutlichen kalkigen Noten abgerundet. Was für ein charmanter Auftakt!

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich der Eindruck der Nase wunderschön fort, der Speichel fließt und die Kohlensäure ist perfekt in den Fruchtschmelz eingebunden. Seine würzige Anmutung und der lange Nachhall machen Lust auf die Begleitung von feiner Küche.