## Vazart-Coquart & Fils

# *Brut Réserve, 2022+Res. Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru*

- **750 ml**
- **Frankreich, Champagne**
- **Champagner**
- **9920404052**
- **Chardonnay**

**Alkoholgehalt:** 12,5 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Limetten-Olivenöl und Thymian

Seezunge mit Champagner-Schaum, gerösteten Mandeln und Weinberg-Pfirsich

Soufflé von der Birne mit Salz-Krokant-Eis

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 12.03.2026

**Info zum Champagner:**
Gewachsen in Chouilly auf einem Mosaik von verschiedenen Mikro Terroirs. 100 % Chardonnay, abgefüllt im Mai 2023 mit 66 % des Jahrgangs 2022. Dégorgiert im Juli 2025 und mit einer Dosage von 6g/l versehen.
**Farbe/Aussehen:**
Helles, zartes Gelb mit grünen Reflexen/ feine Perlage.

**Nase:**
Der Brut Réserve, Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru glänzt mit Finesse und Eleganz im Duft. Feine Fruchtnoten von Birne, Honigmelone und Quitte werden ergänzt von Limette, Zitronengras und frischem Ingwer. Alle Komponenten sind äußerst fein ineinander verwoben und werden von einer mineralischen und kühlen Note vortrefflich untermalt.

**Gaumen:**
Saftig, betörend wirkt er am Gaumen, mit salziger Spur und feiner Kohlensäure tanzt er über die Zunge. Ein Champagner, der einen mit seiner Finesse und zugleich Intensität verführt. Kristallin, glasklar – belebend, eine echte Entdeckung und ein fantastischer Essensbegleiter zu einem sehr guten Preis-Werte-Verhältnis!