Louise Brison

Pinot Noir de la Côte des Bar, Brut Nature

2014, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920385006

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Perlengraupenrisotto mit Garnelen

(Meeresfrüchte)

Kalbsbries und Hummer mit gefüllten Morcheln

(Fleisch, Meeresfrüchte)

Seezungenfilet mit Steinpilzcreme

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.07.2023

Information zum Wein

Der Champagner ist ein 100 %iger Pinot Noir aus dem Jahrgang 2014. Die Weinberge von Champagne Louise Brison liegen auf rund 320 Metern Seehöhe und sind geprägt von Kimmeridge-Kalk und Mergel mit einer Auflage aus Tonerde – ähnlich wie im benachbarten Chablis. Der Grundwein wurde im Barrique vergoren und die Assemblage im Edelstahl zusammengeführt. Degorgiert wurde mit null Gramm Dosage im Oktober 2022.

Farbe

helles Goldgelb mit leicht kupferfarbenem Einschlag und feiner Perlage

Nase

Der *2014er Pinot Noir de la Côte des Bar* duftet nach reifen Zitrusfrüchten verschiedener Couleur inklusive abgeriebenen und teils kandierten Zesten. Dazu kommt einen Hauch von ebenfalls kandiertem Ingwer sowie Lorbeer. Grundsätzlich wirkt der Champagner angenehm kühl, und selbst die Patisserie-Noten tragen etwas eher Kühles in sich. An Pinot Noir erinnern hier einige rote Beeren und etwas roter Apfel.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert der *2014er Pinot Noir de la Côte des Bar* viel zitrische Frucht, die von einer knackigen gelben Zitrone hin zu Mandarinen, Pomelo und Kumquats reicht. Auch ein Hauch von süßem Zitronenbonbon ist mit dabei. Hinzu kommen ein paar rote Beeren. Der Kimmerdige-Kalk sorgt für viel Spannung und eine druckvolle energetische Säure sowie für einen prägnanten Salzgehalt im Finale, der wiederum für einen hohen Trinkfluss verantwortlich ist.