

 **Alexis**

# *Aria, Blanc de Blancs Extra Brut*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920383008

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 2 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gerösteter mit Orangenblütenhonig lackierter  
weißer Spargel mit Stachelbeeren und Verbenaen**  
(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrilltes Filet vom Dorsch mit jungen Erbsen,  
Limequats und Bärlauch**  
(Fisch)

**Gerösteter Lauch mit Salzzitrone, Kapern-  
Mayonnaise und Verbenaen**  
(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.07.2023

## Information zum Wein

Der Champagner ist ein 100 %iger Blanc-de-Blancs-Chardonnay aus Troissy. Die Böden dort sind geprägt von Kreide, Sand, Kalk, Mergel, Ton und Karbonat-Gestein. Es herrschen vor allem braune Tonerden vor. Die *Dosage* liegt bei 2,4 Gramm. Die *Tirage* erfolgte am 1. 4. 2020, das *Dégorgement* im Februar 2023.

## Farbe

mittleres Strohgelb mit lebendiger Perlage

## Nase

Der »Aria« bringt von Beginn an die Typizität eines *Blanc de Blancs* in die Nase. Es duftet nach Limequat, Zitrone und Grapefruit, nach Lemoncurd, Brotkruste, geriebener Haselnuss und Mandel. Die autolytischen Noten wie etwa von Brioche liegen noch ganz dezent im Untergrund, und zwar zusammen mit steinigen Noten.

## Gaumen

Am Gaumen sorgt der »Aria« für einen angenehmen Druck. Die zitrischen Komponenten tauchen hier alle wieder auf, begleitet von einer agilen Säure und einer lebendigen Perlage. Der Champagner wirkt trocken mit leichtem Grip am Gaumen. Im Hintergrund hat man das Gefühl, als sei ein kleines Stück weißen Nougats in Zitronensaft getränkt worden, was zu einer schmackhaften Kombination führt. Der Champagner klingt trocken und zitrisch mit feiner Cremigkeit aus.