



Champagne Billecart-Salmon

Frankreich

Champagne



Weingut

Manchmal muss es eben Champagner sein! Und wenn schon, dann aber einen richtig guten. Die meisten Sterneköche in Deutschland denken genauso und schenken deshalb am liebsten Champagne Billecart-Salmon als edlen Aperitif aus. Dieses Traditionshaus gilt in der Tat als Favorit der Spitzenköche, was einerseits an der superben Qualität liegt, andererseits aber auch an der hochfeinen Eleganz dieses Champagners, der nicht zu schnell sättigt, sondern eher anregt und nach mehr verlangt. Billecart-Salmon gehört eher zu den kleineren, aber sehr exklusiven Champagnerhäusern. Grundlage der erstklassigen Produkte sind beste Cru-Lagen, eine perfekte Vinifizierung und ausreichend Zeit im Keller zur langsamen Reifung. Der Stil des Hauses ist hochfein, elegant, beschwingt, man verzichtet bewußt auf zuviel Kraft zugunsten der Eleganz.

Le Sous Bois Brut Champagne AOC

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 7.00 g/l

Säure: 4.50 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Ausbau

Eichenfässer

Sensorik

Aromen von reifem Apfel, Birne und Zitrus, ergänzt durch nussige Noten, Brioche und Röstaromen. Am Gaumen cremig, präzise und vielschichtig mit eleganter Perlage & langem Finale.

Passt gut zu

Kalbstatar, gereiftem Hartkäse

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Ein charaktervoller, anspruchsvoller Champagner mit Tiefe und Struktur. „Sous bois“ bedeutet wörtlich „unter Holz“ bzw. „im Holz“ im Wald. Im Gegensatz zu vielen Champagnern erfolgt die Gärung und der Ausbau in kleinen, gebrauchten Eichenfässern. Ideal für Genießer, die Champagner mit Substanz suchen - nicht nur zum Aperitif, sondern als Essensbegleiter.