

CHAMPAGNE
Autreau
de Champillon

UN NOM DEPUIS 1670



Champagne Autreau

Frankreich

Champagne



Autreau Brut Rose 1er Cru

Weingut

Das Haus Autreau de Champillon zählt sicher zu den besten "unbekannteren" Häusern in der Champagne. Gegründet 1670 hat sich über viele Generationen ein unbestechliches Qualitätsempfinden gefestigt. Die Lagen sind teilweise hochdekoriert, 1er und Grand Crus zeigen, was das Haus zu leisten in der Lage ist. Blitzsauber, vom Stil eher klassisch, feinhefig und komplex. Hier werden die Stillweine vor der zweiten Gärung mit ungeheurer Sorgfalt und Akribie behandelt, wie es üblich ist in der Champagne, relativ früh gelesen, um ein spannendes Säurespiel zu erhalten. Trotzdem ist die Frucht unglaublich präsent und besticht gerade bei den Crus durch herrlich tiefe Reflexe. Der Rosé ist ein Vertreter des beschwingt-fruchtigen Stils, ideal als Aperitiv oder einfach für Zwischendurch. Für uns einer der absoluten Geheimtipps in der Champagne.

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 8.40 g/l

Säure: 4.80 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Die dunkle rosa Farbe betont den Charakter der Cuvée. Die Noten von schwarzer Johannisbeere und Brombeere unterstreichen die Frucht dieses leichten Champagners.

Passt gut zu

Käse, Hühnchen mit Crème Fraîche

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Dieser Roséchampagner positioniert sich klar auf der dunkelfruchtigen Aromenpalette, die aber keineswegs zu dick und vollreif daherkommen, sondern vielmehr die Frische unterstreichen.