

CHAMPAGNE
Autreau
de Champillon

UN NOM DEPUIS 1670



Champagne Autreau

Frankreich

Champagne



Autreau Brut Reserve Grand 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 Aperitif oder einfach für Zwischendurch. Für uns einer der absoluten Geheimtipps in der Champagne.

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 7.90 g/l

Säure: 4.80 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Zitrusnoten, Apfelblüten, am Gaumen lang und intensiv, frische Säure, feinste Perlage

Passt gut zu

Aperitif, Meeresfrüchte, Salate

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Ein sehr guter Champagner, der vorwiegend auf der erfrischenden Seite überzeugt, sein Aromenspiel mit Apfelblüten und Zitrus lange am Gaumen präsent hält. Wirkt mit seiner feinen Perlage wunderbar als Aperitif, kann aber gut und gerne auch ein sommerliches Menü mit Salaten und Meeresfrüchten begleiten.