

CHAMPAGNE
Autreau
de Champillon

UN NOM DEPUIS 1670

Champagne Autreau



Frankreich

Champagne



**Brut Blanc de Blancs Grand Cru
Champagne Autreau**

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 Sorfalt und Akkribie 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:	
gesetzl. Herkunft:	Grand Cru
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	10.00 g/l
Säure:	4.70 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Chardonnay

Vinifizierung

Bestes, früh geerntetes Traubengut aus den besten Grand Cru Lagen, Vergärung im Edelstahl, langes Feinhefelager

Sensorik

Hell-zitrusfarben mit leuchtenden goldenen Reflexen, reife Cedri, Äpfel und Quitten, helle Blüten, etwas Brioche und Wiesenkräuter, zart minzig. weich, fein und anhaltend mit Anklängen Hefezopf und Honig.

Passt gut zu

Krustentiere, Austern und Muscheln, zarten Gemüsesalaten

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Blanc de Blanc Champagner gelten als die feinste und edelste Variante dieser exquisiten Schaumweine, da durch die reine Verwendung der Chardonnay-Traube eine hohe Eleganz und Weinigkeit geschaffen wird, was sie auch zu hervorragenden Essensbegleitern macht. Der Autreau besticht durch seine herrliche Frische, Ausgewogenheit und Transparenz, bei gleichzeitigem langen Nachhall. Eine großer Champagner für vergleichsweise kleines Geld!