



**Brut Perles de la Dhuy Grand Cru Millisémé
 2019
 Champagne Autréau**

Weingut

Das Haus Autréau 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.

Tipp

Der Millesimé Perles de la Dhuy von Champagne Autréau ist für uns einer der besten und interessantesten Schaumweine, die wir die letzte Zeit verkostet haben. Herrlich dichtes Aroma nach Äpfeln, Quitten und frischem Brioche, gepaart mit einer wunderbar schmelzig-cremigen Perlage machen diesen Grand Cru wahrlich zu einem ganz "Großen". Und das zu diesem - für Champagner-Verhältnisse - moderaten Preis. Braucht sich vor seinen namhaften Brüdern mitnichten verstecken...

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: n.v.
 Kohlenhydrate: n.v. g
 davon Zucker: n.v. g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2019
gesetzl. Herkunft:	AOC
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	8.80 g/l
Säure:	7.00 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Champagne
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Chardonnay, Pinot Noir

Vinifizierung

reifes Lesegut mit ausgeprägter Säure, Vergärung im großen Holzfuder, zweite Gärung in der Flasche mit langem Hefelager

Sensorik

Hell-gelb mit goldenen Reflexen, reife Äpfel, Quitten und Weinbergspfrirsiche, zart minzig und Anklänge von Honigmelone, frisches Brioche, samtige, feine Perlage, cremig und mit schönem Nachgang

Passt gut zu

gratinierte Austern, Wachtelroulade mit Morcheln

Lagerfähig

8 Jahre