



Millisemé Grand Cru Brut 2021 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 Aperitif oder einfach für Zwischendurch. Für uns einer der absoluten Geheimtipps in der Champagne.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Grand Cru
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	5.90 g/l
Säure:	7.60 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Pinot Noir, Chardonnay

Vinifizierung

Best-selektioniertes Lesegut aus ausgewählten Grand Cru Lagen, lange Standzeit auf der Feinhefe, minimale Dosage

Sensorik

Hell-Quittengelb, reife Äpfel und Birnen, leicht minzig, warme Töne von Brioche und Weißbrot, fein-cremige Perlage, dichte Struktur und milde Säure, zart hefig

Passt gut zu

gratinierte Austern, Wildlachs mit Rahmspinat und Kapern

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

Der Millesimé von Champagne Autreau ist ein typischer Jahrgangschampagner. Seine Trauben stammen aus den besten Grand Cru Lagen des Hauses und widerspiegeln Jahr für Jahr das Terroir feinsten Champagner. Kein zarter Sprudel für Zwischendurch, sonder eher ein Essensbegleiter, zeigt der Millisemé doch viel "Fleisch" und hefige Noten, Brioche und reichlich Schmelz.