



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 ungeheuerer 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.

Brut 1er Cru 3,0 L Jeroboam

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 8.80 g/l

Säure: 4.80 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Der Champagner besticht durch eine kräftige goldene Farbe. Tiefgreifende Aromen, in denen frische Früchte mit einem Hauch Haselnuss dominieren.

Passt gut zu

Aperitif

Lagerfähig

20 Jahre

Tipp

Opulente Champagnercuvée, die mit einer satten goldgelben Farbe im Glas und frischen Fruchtaromen und Haselnussanklängen im Mund begeistert.