

Champagne ABYSS Brut Zéro Geschenkkarton

Die 2017er Auflage des ABYSS Jahrgangschampagners wurde im August 2021 für 12 Monate in 60 m Meerestiefe vor der bretonischen Atlantikküste versenkt. Da sich bei diesen Bedingungen zwar der Inhalt der Flasche ganz besonders entwickelt, aber kein Etikett der Welt dem Meereswasser Stand hält, kommt der ABYSS immer ohne Etikett, dafür aber mit edlem Geschenkkarton und Flaschenanhänger. Nach dem Öffnen intensiv mineralische Noten von Jod und Kreide, die sich angenehm mit einem fruchtigen Bukett von Marillen, rotem Apfel und Rhabarber verbinden. Ätherische Nuancen von grünem Tee und Jasmin. Sehr komplexe Nase: Lässt man ihm etwas Zeit an der Luft, kommen Noten von Limetten, Süßholz und ein Hauch Cassis dazu. Ein sehr klarer, präziser Champagner mit sanfter, cremiger Perlage. Die rassige, zitrische Säure ergänzt wunderbar den lang anhaltenden salzig-jodigen Nachhall des ABYSS. Ein Traum zu Austern oder Sashimi.

95/100 Punkte FALSTAFF Sparkling Spezial 2024

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Jahrgang:	2017
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut nature
Passt zu:	besonderen Anlässen, Jakobsmuscheln, Austern
Artikel-Nr.	19570.17
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	6
Gesamtsäure (g/l)	7
Restzucker (g/l)	1,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	19
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	ausgewogen

