

## Champagne ABYSS Brut Nature Geschenkkarton

Die 2018er Cuvée des ABYSS Jahrgangschampagners wurde im Sommer 2022 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 Meerwasser Stand hält, kommt der ABYSS immer ohne Etikett, dafür aber mit edlem Geschenkkarton und Flaschenanhänger. Nach dem Öffnen intensive maritimen Noten von Meereseis mit einem Hauch von Menthol, die sich angenehm mit einem fruchtigen Bukett von Aprikosen, gelben Apfel und Rhabarber verbinden. Ätherische Nuancen von grünem Tee und Minze. Sehr komplexe Nase: Lässt man ihm etwas Zeit an der Luft, kommen Noten von Zitronen, 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.

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Jahrgang:	2018
Temperatur:	C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut nature
Passt zu:	besonderen Anlässen, Sashimi, Austern
Artikel-Nr.	19570.18
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	5
Gesamtsäure (g/l)	6,2
Restzucker (g/l)	1,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	24
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	ausgewogen

