



Champagne Serge Mathieu

Brut Tradition AOC

Herkunft
Frankreich

Region
Champagne

Rebsorten
Pinot Noir

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.00%

Charakter

Dieser frische, fruchtige und spritzige Schaumwein betört mit zart hellgelber Farbe und harmonischer Perlage. Er duftet fein nach Kernobst wie Apfel und Birne, ergänzt von etwas beerigen und zitrusfruchtigen Aromen sowie Lindenblüte, Veilchen und Honig. Im Gaumen schmeckt er weich, mittelfüllig und harmonisch und zeigt wiederum seine Fruchtnoten sowie eine präsenze, frische Säure und einen mittellangen Abgang.

Weintyp



Die Frischen

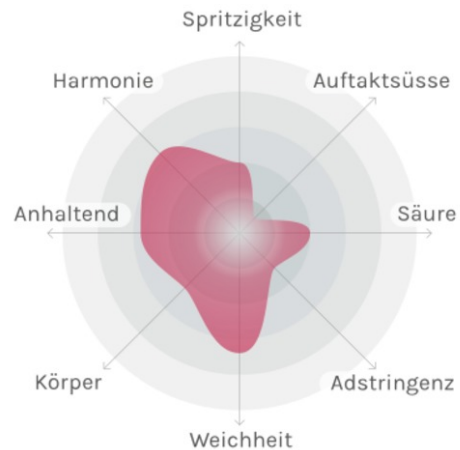


Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Serge Mathieu

Die Familie Mathieu ist seit dem 18. Jahrhundert in Avirey-Lingey ansässig und bewirtschaftet heute im Département Aube, wo die südlichsten Weinberge der Champagne liegen, 12 Hektaren Rebfläche. 1958 hat Serge Mathieu mit seinem Vater France das Gut übernommen. Inzwischen sind seine Tochter und deren Mann ebenfalls im Familienunternehmen tätig. Es ist dem Haus Serge Mathieu gelungen, einen Stil durchzusetzen, der es zu einem der besten Häuser der Aube macht; ein ungeschminkter Champagner, der Eleganz und den Ausdruck der Frucht bevorzugt. Der Pinot Noir, der den Hauptanteil in den Cuvées bildet, überträgt seine fruchtige Struktur und sein elegantes Bukett. Während den dreu bis fünf Jahren im Keller erhalten die Champagner eine natürliche Sanftheit und eine Komplexität, die sie zu vollendeten Weinen machen.



Passt zu



Gebratener oder gegrillter Fisch



Idealer Begleiter für verschiedene Gemüse