De Sousa Champagne Umami

Champagne - Frankrijk

De vier basissmaken zijn zuur, bitter, zout en zoet. Deze worden aangevuld door een vijfde, door de Japanners 'ontdekte' smaak: umami. Deze smaak kan in worden ontdekt in de lengte, diepte en de textuur van de wijn.

De biodynamische manier van werken in de wijngaard draagt sterk bij aan de versterking van de umami smaken door een toenemende rol van de rijkdom van de bodem in de wijngaard. Daarnaast de rijkdom van de suikers, de volgroeide zuren en aan het eind de druif die pas wordt geoogst als deze helemaal volgroeid is.

UMAI = Heerlijk

MI = Smaak

UMAMI = Smakelijk



Proefnotitie

De smaak heeft mooie ontwikkelde smaken van limoen, honing en peperkoek. Maar ook framboos en kers is erin te ontdekken. In deze Champagne komen elegantie en florale tonen samen met zuiverheid en mineraliteit.

Drinken bij

Deze Champagne begeleidt heel goed gerechten met schaal- en schelpdieren en verschillende vissoorten. Daarnaast is het een uitstekende begeleider van oude kaas en vanzelfsprekend past deze Champagne heel goed bij Japanse gerechten als sushi en sashimi.

Houdbaarheid

Tot zeker 15 à 20 jaar na oogst houdbaar.

Druivenrassen

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir



1923 2023

wijnkoperij van bilsen

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl