

5 x Esterlin Champagne

”**Esterlin Exclusif Brut (nr 77698, 387 kr)** Aromen ger intryck av jäst, mineraler och krutrök tillsammans med gröna äpplen som nästan övergår mot lime-hållet. Smaken är syrlig, fräsch med gröna och gula äpplen. En liten krydda gör sig påmind och efterspelet är mineraliskt. En terroirfylld cuvée i ren, torr och fräsch stil. 88 poäng. **Esterlin Blanc de Blancs Chardonnay Brut (nr 77699, 435 kr)** Även denna butelj är tydligt mineraldriven, dock med större frukt, djup och mellanregister än föregående champagne. Champagnen har en finstämd must med toner av brioche, gröna och gula äpplen i en stram men kraftfull stil. Bra balans och med mer ryggrad i mineralerna och skulle utan problem klara många år i källaren. 90 poäng. **Esterlin Cléo Brut (nr 77723, 596 kr)** Cléo är huset prestigebutelj gjord på enbart chardonnaydruvor. Mineraler, flinta och kalk ger sitt uttryck, tillsammans med rik frukt, lime, gröna äpplen och jästtoner i en stram stil. Buteljen är tuff och komplex, och väldigt charmerande. Husstilen börjar nu göra sitt tydliga avtryck med sitt torra och strama vis. Just denna butelj skulle vi rekommendera att försiktigt dekantera innan avnjutning. 92-93 poäng **Esterlin Rosé Brut (nr 77722, 423 kr)** Röd/rosa frukt i mineraldriven stil som presenteras balanserat och snyggt. 87 poäng **Esterlin Cléo Rosé Brut (nr 77724, 774 kr)** Sist ut i rangen har vi rosévarianten av Cléo, som också blev dagens höjdpunkt. Charmerande och inbjudande frukt i en tät, elegant, komplex och transparent stil. Buteljen känns väldigt ”gentlemannamässig”, inte alls vräkig utan bara väldigt elegant, lite som James Bond i rosékostym. Ung och stram, men frukten bjuder upp till dans så det bara står härliga till trots den tuffa minerlaiteten. otroligt god. 93-94 poäng med stor potential. Vid glaset: Christoffer Enquist och Erik Dahlström”