



Champagne Brut Grande Réserve

Gosset

Signature-Cuvée aus dem ältesten Weinhaus der Champagne

Beschreibung:

Für diese Réserve verwendet Gosset nur Weine aus Grands- und Premiers-Crus-Lagen. Leuchtendes Goldgelb, sehr intensive florale Nase, Feige, reife Birne am Gaumen, zartperlend und fein, mit schöner Harmonie dank langem Hefelager. Die exzellenten Grundweine erheben ihn zum Begleiter ganzer Menüs. Große Klasse!

Aromenprofil:

Brillantes Gold, in der Nase geprägt von Frische und Fruchtigkeit. Im Mund mit schöner Finesse und Frische (Chardonnay), aber auch Struktur und Kraft (Pinot Noir). Viel Gelbe Früchte wie Pfirsich und Mirabelle, Weißdorn und florale Noten. Im langen Finale zeigt er ein attraktives Zitrusbouquet. Der Klassiker des Hauses und ein idealer Champagner für alle Gelegenheiten.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 45% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

Artikelnummer: 09894--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Réserve

Gosset

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 91/100, Wine Spectator 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	45% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.