

Champagne Oenophile Non Dosé

Brut Nature 1er Cru Blanc de Blancs, Pierre Gimmonnet & Fils

Purismus in Perfektion

Beschreibung:

Der Gimmonnet Oenophile Non Dosé ist ein unverfälschter Ausdruck der berühmten Côte des Blancs, ein Champagner, der kompromisslos auf die Reinheit von Chardonnay und das Terroir seiner Grand- und Premier-Cru-Lagen in Cramant, Chouilly und Oger setzt. Die kalkhaltigen Böden schenken dem Wein seine unvergleichliche Frische, Geradlinigkeit und mineralische Komplexität. Zudem wird er als „Non Dosé“ ohne die Zugabe von Zucker in der Dosage hergestellt, was seinen puristischen Charakter und seine aromatische Präzision unterstreicht.

Degustationsnotiz:

Schimmerndes Goldgelb, getrocknete Früchte, Apfel, Gewürze, zermahlender Stein im Bouquet. Im Glas dann sehr reichhaltig und kraftvoll, die vollendete Harmonie und Güte dieses großen Jahrgangs zeigend. Cremiger, seidig-fülliger, herausragender Champagner mit feinsten Kalkmineralität und Würze aus den besten Terroirs der Côte des Blancs.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Produzent: Pierre Gimmonnet & Fils

Ausbau: 7 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1230918



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Oenophile Non Dosé

Brut Nature 1er Cru Blanc de Blancs
Pierre Gimonnet & Fils

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Decanter 91/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
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.