



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!

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Gosset
Bewertung(en):	Parker 91/100, Wine Spectator 92/100
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
Bewertung(en):	Parker 91/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	45% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren