SCHAUMWEINE

Champagne Brut Réserve AOC 75cl Ph. Gonet

75 cl

FR - Champagne Brut Réserve AOC

Champagne Philippe Gonet

Feine, hell-gelbe Frucht und kalkige Mineralität so geschickt kombiniert, das sie gar nicht zu trennen sind, das ist so feinsinnig, so detailliert, in solcher Harmonie und dabei von leiser Präsenz. Am Gaumen mit einer Leichtigkeit und Sinnlichkeit, die helle bis gelbe Frucht klar und im Hintergrund cremig, fast warm...

Traubensorte	PN/Chardonnay/PM
Herkunft	Champagne Brut Réserve AOC
Produzent	Champagne Philippe Gonet
Vinifikation	Sehr selektive Lese von Hand. Langsame Vergärung mit eigenen Hefen bei kühlen Temperaturen in Stahltanks, nach der zweiten Gärung in der Flasche Ausbau über 3 Jahre auf der Hefe. Dosage 7g/L, Schwefel <20mg/L
Charakter	Feine, hell-gelbe Frucht und kalkige Mineralität so geschickt kombiniert, das sie gar nicht zu trennen sind, das ist so feinsinnig, so detailliert, in solcher Harmonie und dabei von leiser Präsenz. Am Gaumen mit einer Leichtigkeit und Sinnlichkeit, die helle bis gelbe Frucht klar und im Hintergrund cremig, fast warm...
Passt zu	Apéritives mit Häppchen; Meeresfrüchten; Schalentieren; Vegetarischen Kreationen
Trinkempfehlung	1 - 3 Jahre / 10 - 12° C
Artikel Nr.	09704
Inhalt	75 cl
Weintyp	Schaumweine