



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 inahltanks, 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