


# Champagne Brut Réserve AOC

## 75cl Ph. Gonet











75 cl

 FR - Champagne

 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...

	<b>Traubensorte</b>	PN/Chardonnay/PM
	<b>Herkunft</b>	Champagne
	<b>Produzent</b>	Champagne Philippe Gonet
	<b>Vinifikation</b>	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
	<b>Charakter</b>	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...
	<b>Passt zu</b>	Apéritives mit Häppchen; Meeresfrüchten; Schalentieren; Vegetarischen Kreationen
	<b>Trinkempfehlung</b>	1 - 3 Jahre / 10 - 12° C
	<b>Artikel Nr.</b>	09704
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Weintyp</b>	Schaumweine