



## Champagne Rosé 1er Cru Brut

Produzent	Gosset-Brabant
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Champagne AOP
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (70%), Chardonnay (20%), Pinot meunier (10%)
Ausbau	24 monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	9.1 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert drei Jahren
Inhalt	75 cl

Als Winzerfamilie in Aÿ geht die Tradition von Gosset bis ins Jahr 1584 zurück, ihr erster Champagner wurde aber erst 1930 von Gabriel Gosset abgefüllt. Zusammen mit seiner Ehefrau Andrée Brabant gründete er die Marke Gosset-Brabant in Aÿ. Heute führen ihre Enkel Michel und Christian Gosset das Gut, ihr Anwesen liegt übrigens genau gegenüber dem Hause Bollinger. Gosset-Brabant besitzt 9,6 Hektaren eigene Rebberge in Premier-Cru- und Grand-Cru-Lagen, was einer Produktion von 50 000 Flaschen entspricht. Hinweis zur Appellation: Champagner geniesst den Status einer Appellation d'Origine Protégée, auch wenn dies nicht auf dem Etikett vermerkt wird. Die AOP-Weine unterliegen den anspruchsvollsten Qualitätsvorschriften in Frankreich.

Geheimtipp für Liebhaber von feinstem Rosé-Champagner. Die Trauben stammen ausschliesslich aus 1er Cru Lagen. Perfekt strukturierter Champagner, mit einer vorzüglichen Fruchtnote die an dunklen Beerenfrüchte erinnert. Feinste Moussage und ein gehaltvoller Abgang. Kann auch zum Essen, wie zum Beispiel zu pochiertem Lachs serviert werden.