



Aÿ - Rouge Grand Cru

Produzent	Gosset-Brabant
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Coteaux champenois AOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	18 Monaten in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	1.2 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	900 Flaschen

Coteaux Champenois ist eine AOC Appellation in der Region Champagne, jedoch nur für Stillweine vorbehalten. Erlaubt sind dieselben Trauben wie beim Champagner. Pinot Noir und Pinot Meunier für Rot- und Chardonnay für Weissweine. Unter dieser AOC werden fast keine Roséweine gekeltert, da es eine eigene AOC Rosé des Riceys gibt. Wie bei den meisten Champagner, werden die meisten Weine der AOC Coteaux Champenois, ohne Jahrgang abgefüllt. Vereinzelt erfährt man auf dem Rücketikett das Abfülldatum. Die Produktionen sind meist stark begrenzt und lediglich eine Hand voll Winzer füllen Stillweine ab.

Michel und Christian Gosset produzieren gerademal drei Barriques pro Ernte, was einer Füllmenge von 900 Flaschen à 75cl entspricht. Dieser Aÿ-Rouge stammt aus dem Spitzenjahr 2002 und wurde im Jahr 2004 abgefüllt. Er besitzt ein dunkles Purpurrot mit aufhellendem Rand. In der Nase würzige Noten von Zimt und Gewürznelke sowie reife, rote Früchte. Im Gaumen sehr mineralisch, wunderbar klare Pinot Aromatik, mit einer sinnlichen, roten Fruchtnote im Abgang. Hochelegant und pur.