



Champagne Cuvée Gabriel Grand Cru Millesimé Brut

Produzent	Gosset-Brabant
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Champagne AOP
Jahrgang	2006
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (85%), Chardonnay (15%)
Ausbau	60 monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	5.4 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert fünf 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.

Trotz der Popularität des Champagners interessieren sich bei ihm nur wenige wirklich für die Feinheiten des "Terroir", viele denken immer noch, es handle sich dabei um ein quasi industrielles Produkt. Der Pinot-Noir-betonte Reserve Champagner aus dem Hause Gosset-Brabant stammt ausschliesslich aus den eigenen Grand Cru-Lagen in Aÿ. Er ist wunderbar harmonisch, sehr frisch und wenig. Im Mund seidig perlend, aber zugleich vif und mit feinnerviger Spannung getragen. Die für den Gosset-Brabant Cuvée Gabriel verwendeten Trauben stammen ausschliesslich aus Lagen, welche 100% Grand Cru-klassifiziert sind. Die Cuvée Gabriel

leuchtet in hellem Goldgelb und duftet nach Jasmin, reifem Pfirsich und Quitten. Im Gaumen vinös, kräftig und komplex. Auf der einen Seite entdeckt man Noten von Zitrusfrüchten, auf der anderen Seite etwas Brioche und einer mineralischen Note. Beeindruckend die feine Moussage und den langen Abgang.