



Champagne Magnum Reserve Grand Cru Brut

Produzent	Gosset-Brabant
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Champagne AOP
Produkt	Grossflaschen Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (80%), Chardonnay (20%)
Ausbau	36 Monate traditionelle Flaschengärung
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	6.8 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt trinkreif bis innert fünf Jahren
Inhalt	1.5 ltr
Preis CHF	89.00

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.

Der Pinot-Noir-betonte Reserve Champagner aus dem Hause Gosset-Brabant stammt ausschliesslich aus den hauseigenen Grand Cru-Lagen in Aÿ. Er ist wunderbar harmonisch, sehr frisch und weinig. Im Mund seidig perlend, aber zugleich vif und mit feinnerviger Spannung getragen. Unser Tipp: Kaufen Sie bei guten Champagner möglichst eine Magnum - der Wein ist reichhaltiger und aromatischer.