Champagne Gallimard

Frankreich Champagne

Cuvèe Amphoressence Brut Nature Champagne Gallimard

Weingut

Die Champagne unterscheidet sich grundsätzlich in zwei sehr unterschiedliche Sektoren. Auf der einen Seite die großen, weltweit agierenden und weltberühmten Marken, auf der anderen Seite einige Tausend kleine und kleinste Champagnerwinzer, die sehr individuell arbeiten und eher mit kleinen Weingütern vergleichbar sind. Gerade mal 10 ha etwa besitzt die Familie Gallimard in Riceys dans l´Aube, einem von Cru-Lagen umgebenen kleinen Ort im Herzen der Champagne. So ziemlich alles ist hier noch Handarbeit, einschließlich des Rütteln und Degorgieren der Flaschen. Unzählige internationale Auszeichnungen legen Zeugnis ab von der herausragenden Qualität dieses kleinen Champagnerhauses, dessen schlanker und eleganter Stil überaus reizvoll ist.

Expertise

Jahrgang:	
gesetzl. Herkunft:	AOC Champagne
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	0.60 g/l
Säure:	3.60 g/l
Geschmack:	Brut Nature
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Chardonnay, Pinot Noir

Vinifizierung

Bei diesem Champagner, der auf 2500 Flaschen limitiert ist, wird der Grundwein im Holzfass und der Amphore ausgebaut. Dabei profitiert der Wein von dem porösen Material der Amphore und zeigt sich dadurch authentisch in der Rebsorte und behält zugleich eine ausgesprochne Frische. Durch die Strömung in der Amphore bleibt der Stillwein ständig in Kontakt mit der Hefe und erhält dadurch eine aromatische Komplexität.

Sensorik

Klar und golden im Glas, Zitrusfrüchte, Grapefruit und Birne. Leichte Noten von Butter und Brioche, aromatisch und mineralisch mit einem exotischen Finale.

Passt gut zu

Seebrasse, Jakobsmuschel mit Zitrusfrüchten, Lachscarpaccio, Austern

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Von diesem Champagner aus dem Haus Gallimard gibt es nur 2500 Flaschen. Das Besondere ist, dass er nur aus einem Jahrgang cuvéetiert wird und der Grundwein in Amphoren ausgebaut wird. Er überzeugt mit einer komplexen und frischen Art mit Zero Dosage- also richtig trocken. Toller Champagner, Chapeau!