



Weingut

Wer von Gosset spricht, spricht von Tradition. Das Haus Gosset wurde 1584 von Pierre Gosset als Weinhaus gegründet und ist somit das älteste noch existierende seiner Art in der Champagne. Ursprünglich wurde überwiegend Rot- und Weißwein produziert, erst im 18ten Jahrhundert begann man im Zuge der zunehmenden Beliebtheit des erfrischend-sprudelnden Getränkes auch bei Gosset Champagner zu erzeugen. Seither hat Gosset-Champagner einen einzigartigen Siegeszug durch die Gourmethäuser Europas begonnen und für viele gilt der klare, schnörkellose und doch so vielschichtige Stil des Hauses als die Verkörperung des modernen trockenen Champagners. Nachwievor wird bei Gosset enormer Wert auf Grundqualität und Gesundheit des Traubenmaterials - überwiegend Pinot Noir und Chardonnay - gelegt, und das schmeckt man bei jedem Schluck. Egal ob Brut Excellence, Grand Reserve oder der hervorragende Jahrgangschampagner Grand Millesime, Gosset ist immer ein ganz besonders prickelndes Erlebnis auf der Zunge. Und das zu immer noch, zumindest für Champagne-Verhältnisse, recht moderaten Preisen.

Expertise

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Alkohol in % Vol.: | 13 |
| Restzucker in g/l: | 3.5 |
| Gesamtsäure in g/l: | 7.2 |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Anbaugebiet: | Champagne |
| Rebsorten: | Pinot Noir |

Sensorik

Zartes Lachsrosa mit kristallinen Reflexen, Pfirsich und dezent Erdbeeraroma, vollfruchtig und überaus charmant

Passt gut zu

Meeresfrüchte, Aperitif

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

10 Jahre

Tipp

?Ein Champagner für die besonderen Anlässe, elegant und vollaromatisch mit viel Tiefe und herrlich langanhaltender Geschmacksfülle.

