



**Cuvée de Prestige Millesime
Champagne AOC 2016 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: | 2016 |
| gesetzl. Herkunft: | |
| Alkoholgehalt: | 12.00 % Vol. |
| Restzucker: | 13.00 g/l |
| Säure: | 7.80 g/l |
| Geschmack: | Brut |
| Anbaugebiet: | Champagne |
| Rebsorten: | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir |

Vinifizierung

Sensorik

Reife Äpfel, Brioche, Butter, hochfeine Säure, große Eleganz am Gaumen

Passt gut zu

Austern, Meeresfrüchteplatte

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Nur in besonders guten Jahrgängen wird die Cuvée Prestige erzeugt. Schwerpunkt ist hier der Chardonnay mit etwas Pinot Meunier und Pinot Noir. Eine schöne Jahrgangscuvée, die mit den großen Namen ohne weiteres mithalten kann.