



## Reserve Blanc de Noir Brut 1,5 L Champagne AOC 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:** 14.00 g/l

**Säure:** 7.90 g/l

**Geschmack:** Brut

**Anbaugebiet:** Champagne

**Rebsorten:** Pinot Noir

#### Vinifizierung

#### Sensorik

---

Zitrusnoten, Apfelblüten, am Gaumen lang und intensiv, frische Säure, feinste Perlage, sehr guter Champagner

#### Passt gut zu

---

Aperitif, Meeresfrüchte

#### Lagerfähig

---

9 Jahre

#### Tipp

---

Die Reserve ist ein reiner Pinot Noir also ein Blanc de Noir und ist der wichtigste Champagner des Hauses. Feine Perlage, etwas Frucht und eine äußerst elegante Säure machen ihn belebend und anregend. Sensationelle Qualität für vergleichsweise kleines Geld.