



Reserve Brut Champagne AOC 0,375

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:

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 14.00 g/l

Säure: 7.90 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

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

Passt gut zu

Aperitif, Meeresfrüchte

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Die Grand Reserve besteht aus einer Cuvée von Pinot noir und Chardonnay und ist der wichtigste Champagner des Hauses. Feine Perlage, etwas Brioche und eine äußerst elegante Säure machen ihn belebend und anregend.