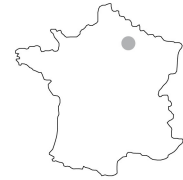


Champagne Gosset

Champagne



Champagne

Frankreich



Grand Reserve Champagne AOC

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/lt:	2.3
Gesamtsäure in g/lt:	7.1
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Sensorik

Brillant-leuchtendes Gelb, feinste Perlage, Butter und Vanille, Pfirsich und etwas Mango, herrlich komplex

Passt gut zu

geschmorter Kapaun mit Trüffel, Ochsentatar

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

7 Jahre

Tipp

Zusammengestellt aus drei Rebsorten - Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier - und aus drei Jahrgängen, überzeugt die Grand Reserve durch unglaubliche Dichte, Komplexität und Saftigkeit bei gleichzeitig höchster Eleganz. Ein Champagner für besondere Momente und als idealer Begleiter eines ganzen Menüs.



VINOPOLIS

...besser Wein kaufen...