



Champagne Gosset



Frankreich

Champagne



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

Jahrgang:	2006
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	6.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Chardonnay, Pinot Noir

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Grün-golden mit kristallinen Reflexen, Aprikosen, Pfirsich und etwas Jasminblüten, saftig und reif

Passt gut zu

Jakobsmuscheln mit Bellugalinsen, Hummer

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

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