



Maison Gamet Champagne Bas Bauchets Extra Brut Millésimé 2019

Mardeuil, Maison Gamet

Herkunftsland :	Frankreich
Region:	Champagne, Vallée de la Marne Einzellage Bas Bauchets
Auszeichnung(en):	Falstaff 92 Punkte
Traubensorte(n):	100% Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	13 %
Optimale Trinktemperatur:	8 - 10°C
Degustationsnotiz:	sattes goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen. In der Nase einladendes Bouquet nach kandierten Zitrusfrüchten, gebackene Apfeltarte, ein Hauch von Himbeeren und Erdbeeren, Biskuit, Toffee, Brotteig. Am Gaumen eine lebendige angenehme Säure, sehr feinkörnige Perlage, bleibt lange haften, phenolischer Grip im Abgang.
Vinifikation:	Champagner Methode, Weinbereitung & Reifung in Fässern, Gärung durch eine natürliche Auswahl von Hefen auf der Parzelle. Reifung für 10 Monate auf der Hefe. Malolaktische Gärung, Reifung auf dem Lattenrost: 3 Jahre, Restzucker: 6g/l
Kulinarische Empfehlung:	leichte Vorspeisen, Flammkuchen, Fisch, Austern, Spaghetti vongole, asiatische Küche, Risotto
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 56.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	FG01503.19.075

