



Maison Gamet Champagne Rive Gauche Extra Brut

Mardeuil, Maison Gamet

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne, Vallée de la Marne
Auszeichnung(en):	Falstaff 89 Punkte Wine Spectator 92 Punkte
Traubensorte(n):	55% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Alkoholgehalt:	12,5 %
Optimale Trinktemperatur:	6 - 8°C
Degustationsnotiz:	Sattes goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen. In der Nase einladendes Bouquet nach reifen gelben Früchten, Pfirsich, Williams Birne und frische Apfeltarte, exotische Noten und ein Hauch von Lindenblüte. Am Gaumen zarter Fruchtschmelz mit schmackhafter Säure und mittlerem Körper, feine Perlage. Im Finale leicht herber Ausgang von Grapefruit.
Vinifikation:	Champagner Methode, in temperaturkontrollierten Edelstahltanks und -fässern, malolaktische Gärung 5 Monate Reifung in temperaturkontrollierten Bottichen und Fässern aus Edelstahl, Reifung auf Lamellen; mind. 20 Monate, Dosage: 5 g/L, Basisjahr 2021, 15% Reservewein
Kulinarische Empfehlung:	zum Apéro, leichte Vorspeisen, Fisch, Austern
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 35.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	FG01501.99.075

ursi eichmann



www.weinkind.ch



info@weinkind.ch