



## Maison Gamet Champagne Rosé Extra Brut

Mardeuil, Maison Gamet

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b>                | Frankreich   |
| <b>Region:</b>                       | Champagne, Vallée de la Marne  |
| <b>Auszeichnung(en):</b>             | Falstaff 91 Punkte   |
| <b>Traubensorte(n):</b>              | 85% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir  |
| <b>Alkoholgehalt:</b>                | 12,5 %   |
| <b>Optimale<br/>Trinktemperatur:</b> | 6 - 8°C  |
| <b>Degustationsnotiz:</b>            | Mitteltiefes rosa. In der Nase Aromen von reifen Erdbeeren, frischen Beeren und etwas Mandarine. Am Gaumen trocken und einladend, mit einem Hauch von Salzigkeit, der ihm Vielschichtigkeit verleiht und ihn so zu einem vielseitigen Speisebegleiter macht. Lebhaftes Mousseux, frisches Rückgrat, langer großzügiger Abgang. |
| <b>Vinifikation:</b>                 | Champagner Methode, in thermoregulierten Edelstahltanks, Verschnitt mit 8% Pinot Noir Rotwein, hergestellt auf dem Weingut, malolaktische Gärung 5 Monate Reifung in Edelstahltanks, Reifung auf Lamellen; mind. 20 Monate, Dosage: 5 g/L, Basisjahr 2021, 30% Reservewein   |
| <b>Kulinarische<br/>Empfehlung:</b>  | zum Apéro, weichen und harten Käsesorten, Lachs, Thunfisch, Meeresfrüchte, asiatische Küche  |
| <b>Inhalt:</b>                       | 75 cl  |
| <b>Preis pro Flasche:</b>            | CHF 35.—inkl. MwSt.  |
| <b>Artikel Nr.:</b>                  | FG01502.99.075   |

ursi eichmann



[www.weinkind.ch](http://www.weinkind.ch)



[info@weinkind.ch](mailto:info@weinkind.ch)