



Maison Gamet Champagne Rosé Extra Brut

Mardeuil, Maison Gamet

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne, Vallée de la Marne
Auszeichnung(en):	Falstaff 91 Punkte
Traubensorte(n):	85% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12,5 %
Optimale Trinktemperatur:	6 - 8°C
Degustationsnotiz:	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.
Vinifikation:	Champagner Methode, in thermoregulierten Edelstahl tanks, Verschnitt mit 8% Pinot Noir Rotwein, hergestellt auf dem Weingut, malolaktische Gärung 5 Monate Reifung in Edelstahl tanks, Reifung auf Lamellen; mind. 20 Monate, Dosage: 5 g/L, Basisjahr 2021, 30% Reservewein
Kulinarische Empfehlung:	zum Apéro, weichen und harten Käsesorten, Lachs, Thunfisch, Meeresfrüchte, asiatische Küche
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 35.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	FG01502.99.075

ursi eichmann



www.weinkind.ch



info@weinkind.ch