



Maison Gamet Champagne Blanc de Blancs Brut Nature Millésimé 2018

Mardeuil, Maison Gamet

Herkunftsland :	Frankreich
Region:	Champagne, Vallée de la Marne Einzellage Blanc de Blancs
Auszeichnung(en):	Falstaff 92 Punkte
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Alkoholgehalt:	12,5%
Optimale Trinktemperatur:	8 - 10°C
Degustationsnotiz:	helles, leuchtendes Strohgelb mit zarten, goldenen Reflexen. In der Nase knackige Noten von reifer Grapefruit, Zitronenzesten, grüner Apfel, feine Anklänge von Mandelbaumblüten. Brioche, geröstete Nüsse, ein Hauch von Honig. Im Gaumen straffe Mineralität, rassiger Säurebogen, Körper cremig und gut strukturiert. Finale langanhaltend und stark mineralisch geprägt.
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: 5 Jahre, Restzucker: 0g/l
Kulinarische Empfehlung:	Austern, gegrillte Jakobsmuscheln, Seeteufel, Steinbutt oder Lachs. Sushi und Sashimi. Gereifter Hartkäse: Parmigiano Reggiano oder reifen Comté.
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 56.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	FG01504.18.075

