



Champagne Grand Blanc de Blancs - Gosset

WA93

Intensives Goldgelb mit grünen Schattierungen. Aromen von weißen Blüten, Aprikosen, Mirabellen und Quitten, Noten von Zitrusfrüchten und Honig, mineralisch; harmonisch, sehr frisch, komplex und fein



Gosset

1584 gründete Pierre Gosset das älteste Weinhandelshaus der Champagne. Mitte des 18. Jahrhunderts wurde hier mit der Champagnerherstellung begonnen. Bis heute stammen die Reben hauptsächlich von Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen, die durchschnittlich zu 95 % klassifiziert sind. Darin liegt der Grundstein für den unverwechselbaren Geschmack jeder einzelnen Cuvée von Gosset. Einzigartig!

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Das Herz des Produktionsgebietes ist Reims.

Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. Die jährliche Niederschlagsmenge ist recht moderat und die Sonnenscheindauer beträgt durchschnittlich 1.650 Stunden. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Er speichert die Feuchtigkeit sehr gut, leitet aber überschüssiges Wasser ebenso gut nach unten ab.

Dazu kommt, dass für den Grundwein ein natürlicher Alkoholgehalt von 11 Vol.-% völlig ausreicht. (da bei 2. Gärung in Flasche Zucker zugesetzt wird)

Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert: Das sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte de Sézanne und das im Süden liegende Côte du Bar. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Die vier Sorten Arbane, Petit Meslier, Pinot Gris und Pinot Blanc sind zwar aus historischen Gründen ebenfalls für den Champagner zugelassen, haben aber mit nur insgesamt nur 90 Hektar Rebfläche mengenmäßig nahezu keine Bedeutung. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und selbstverständlich auch in der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise.

Die Assemblage - "Cuvéetierung" - ist ein ungemein wichtiger Prozess und entscheidet über die Unverwechselbarkeit und die Qualität des Produktes. Die Zusammenstellung der Weine und Jahrgänge erfordert Erfahrung, sensorische Fähigkeiten, Vorstellungskraft und Sorgfalt.

Sie ist im Detail ein bestens gehütetes Geheimnis der einzelnen Häuser.

Flaschengärung - Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.