



2015 Champagne Grande Millesime Brut - Gosset

WA94+

Die Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay. Nach rund 8 Jahren reife auf der Hefe wurde der Champagner degoriert. Die wunderschöne Nase zeigt Aromen von Grapefruit, Zitronenmelisse, Pfirsich, Johannisbeeren, Brioche, Mandeln und floral Akzente.

Im Glas ein offenes, strahlendes Goldgelb mit viel Brillanz. Lebendiges Perlenspiel. Der erste Eindruck in der Nase ist frisch und kräftig. Er duftet anfangs nach Mandeln, frischem Gebäck, getrockneten Kräutern und Honig, dann wieder leicht ätherisch, balsamige Noten. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und fruchtig, ganz typisch Chardonnay. Ein reifer Champagner, gut balanciert mit wenig Dosage.



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. 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. 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. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. 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. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. 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.