



Champagne Extra Brut - Gosset

WA91

"Exzellenter" Champagner mit schöner Frische, Aromen von weißen Blüten und Birne mit feinen Reifearomen aufgrund seines dreijährigen Ausbaus.

Bei Champagne Gosset wird schon bei der "Einstiegscuvée Extra-Brut", früher Excellence, rund 95 % der Trauben aus Grand Cru-Lagen verwendet.

Nach rund 3 Jahren Reife auf der Flasche wurde der Champagner mit einer zarten Dosage versetzt. Die sehr schöne Nase zeigt Aromen von Birne, Guave, Mango, Ananas, Jasmin, Geißblatt, ein Hauch von Zimt, Karamell und Lebkuchen. Am Gaumen komplex, frisch, wunderbares Spiel, sehr feines Mousseux, finessenreich, feinfruchtig, mineralisch und sehr lange anhaltend. 42% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 3% Pinot Meunier



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.