



WEIN AM LIMIT

E S T . 2 0 1 2

CHAMPAGNE GRAND CRU - BRUT NATURE

GATINOIS - CHAMPAGNE, FRANKREICH



Eleganz in Reinkultur Dieser Grand Cru Champagner aus dem berühmten Ort Aÿ verbindet 80 % Pinot Noir für Körper und Ausdruck, mit 20 % Chardonnay, was für Frische und Finesse sorgt. Wie sein Bruder, der Brut Tradition, stammt auch der Brut Nature aus einem Basisjahrgang 2019 (70 %) ergänzt durch gereifte Reserveweine aus 2018 und 2017. Das Besondere: Ohne jegliche Dosage präsentiert sich dieser Brut Nature besonders trocken und klar im Charakter. Die spontane Vergärung im Edelstahl bewahrt Frische sowie Reinheit, während die lange Hefelagerung von 24 Monaten plus ein Jahr Flaschenreife f...

REBSORTE Pinot Noir / Spätburgunder, Chardonnay	APPELLATION Champagne AOP	ALKOHOLGEHALT 12 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Nein	VEGAN Nein
AUSBAU Edelstahl, Flaschengärung	REGION Grande vallée de la Marne	RESTZUCKER < 1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Schaumweinglas	ZUSATZSTOFF -
KLIMA semi-kontinental mit maritimem Einfluss	LAND Frankreich	GESAMTSÄURE 4 g/l	TRINKTEMPERATUR 6-9°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Kreide, Kalk, Mergel	ANBAU naturnah und nachhaltig, Lutte Raisonnée	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2034	ABFÜLLER Gatinois - Aÿ Champagne - France
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 130 Meter	INTERNATIONALE BEWERTUNG 93 P. Antonio Galloni (Vinous)	VERSCHLUSS Naturkork	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

GATINOIS

Die französische Gemeinde Aÿ ist ein klassifizierter Grand Cru-Ort im Vallée de la Marne. Schon seit Jahrhunderten ist er berühmt für seine erstklassigen Pinot Noir Trauben. Die großen Champagnerhäuser wie Bollinger, Gosset und Moët & Chandon sind natürlich am Platz, aber auch die Familie Ga...

