

# CHAMPAGNE GRAND CRU, BRUT RESERVE

GATINOIS - CHAMPAGNE, FRANKREICH



Für diese Reserve Qualität werden besondere Grundweine und ausdrucksstärkere Partien genommen, die 3 Jahre auf der Hefe lagern. Sie sind die Basis für einen kompakten, weinigen Champagner aus 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay. Diese Weine machen mit ihrem konsequent trockenen Geschmack dem Namen Brut alle Ehre.

<b>ANBAUGEBIET</b> Champagne	<b>CHARAKTER</b> Erfrischend, elegant, harmonisch, cremig	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 - 10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Champagne Grand Cru AOP	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 170 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Champagne Gatinois, FR-51160 Ay	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Schaumweinglas
<b>KLIMA</b> Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Strenge Selektion der Beeren. Vorsichtiges Pressen und in kleinen Edelstahltanks vergoren	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Kreide	<b>REBSORTE</b> 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay	<b>AUSBAU</b> 36 Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Händisch gerüttelt und degorgiert.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 6 - 9° C



Die französische Gemeinde Ay ist ein klassifizierter Grand Cru-Ort an den Hängen der Montagne de Reims. Schon seit Jahrhunderten ist er berühmt für seine erstklassigen Pinot Noir Trauben. Die großen Champagnerhäuser wie Bollinger und Moët & Chandon sind natürlich am Platz, aber auch die Familie Gatinois. Das besondere an den Weinbergen von Marie Paul und Pierre Cheval-Gatinois sind kleinbeerige Reben aus der Uraltsorte Petit Pinot d' Ay. Diese Varietät erbringt vor allem niedrige Erträge und begründete einst den legendären Ruf von Ay.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.