

CHAMPAGNE GRAND CRU MAGNUM - BRUT RESERVE

GATINOIS - VALLÉE DE LA MARNE, FRANKREICH



Für diese ausdrucksvolle Qualität werden besondere Grundweine mit viel Charakter genommen. 3 Jahre Flaschenreife auf der Hefe. Sie sind die Basis für einen kompakten, weinigen Champagner aus 80% Pinot Noir für die Reichhaltigkeit und den kraftvollen Körper, sowie 20% Chardonnay der für Eleganz und Finesse sorgt. 30% der gesamten Blend sind Reserve Weine aus älteren gereiften Jahrgängen. Dieser Signature Champagner macht mit seinem konsequent gefühlten knochentrockenem Geschmack der Bezeichnung "Brut" alle Ehre. Der ganz leichte Roséstich stammt vom hohen Anteil an Pinot Noir. Ohne Frage ein kraftvoller, dichter und präzise ausgebauter Champagner. Alle Weine von diesem Erzeuger sind spontanvergoren und im Stahltank ausgebaut.

Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir	Region Vallée de la Marne	Restzucker 7 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-9°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Champagne Grand Cru A.O.P.	Säure	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Kalk, Kreide, Mergel	Anbau Lutte Raisonnée, naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Schaumweinglas	Abgefüllt durch Champagne Gatinois, FR-51160 Ay
Höhe über N.N. 170 Meter	Ausbau 36 Monate auf der Feinhefe	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die französische Gemeinde Aÿ 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'Aÿ. Diese Varietät erbringt vor allem niedrige Erträge und begründete einst den legendären Ruf von Aÿ.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.