

# CHAMPAGNE GRAND CRU, BRUT ROSÉ

GATINOIS - CHAMPAGNE , FRANKREICH



Was für ein großartiger Rosé! Sehr frisch, voller Finesse und Saftigkeit. Ein Rosé, der ein Essen, z.B. Sushi, sehr gut begleiten kann. Er hat eine klassische Pinot Noir-Nase mit Himbeere, Preiselbeeren und Sauerkirsche. Im Geschmack besitzt er eine elegante, cremig-weinige Note. Die Cuvée aus 90% Pinot Noir und 10% Chardonnay wurde 2 Jahre auf der Hefe und eine weiteres auf der Flasche gereift.

<b>ANBAUGEBIET</b> Champagne	<b>CHARAKTER</b> Erfrischend, elegant, fruchtig, 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> 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay	<b>AUSBAU</b> 24 Monate auf der Feinhefe und 12 Monate auf der Flasche 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.