

CHAMPAGNE GRAND CRU, BRUT TRADITION

GATINOIS - CHAMPAGNE, FRANKREICH



Der silbrige, zart roséfarbende Glanz in der Farbe kommt von den kleinbeerigen Pinot Noir-Trauben für die der Grand Cru-Ort Ay berühmt wurde. Ein sehr klassischer Champagner aus den besten Parzellen des Ortes und man fragt sich angesichts dieser hohen Qualität, warum man bisher soviel für andere Champagner bezahlt hat. Die Cuvée besteht aus 90% Pinot Noir und 10% Chardonnay, die 24 Monate auf der Hefe und ein weiteres auf der Flasche gereift wurde. Bei Gatinois wird im Stahltank vergoren, dadurch bleibt er im Charakter ein frischerer Typ.

ANBAUGEBIET Champagne	CHARAKTER Erfrischend, elegant, harmonisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre
APPELLATION Champagne Grand Cru AOP	HÖHE ÜBER NN 170 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Champagne Gatinois, FR-51160 Ay	EMPFOHLENES TRINKGLAS Schaumweinglas
KLIMA Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Strenge Selektion der Beeren. Vorsichtiges Pressen und in kleinen Edelstahltanks vergoren	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kreide	REBSORTE 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay	AUSBAU 24 Monaten auf der Feinhefe und weitere 12 Monate auf der Flasche ausgebaut. Händisch gerüttelt und degorgiert.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 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 weiterlesen.