

CHAMPAGNE GRAND CRU - BRUT ROSE

GATINOIS - VALLÉE DE LA MARNE, 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, Rhabarber 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. Um Farbe und zusätzliche Komplexität zu bekommen, wird ein kleiner Teil (ca. 7%) im Fass gereifter Pinot Noir Stillwein aus einem 60 Jahre alten Weinberg hinzugegeben. Alle Weine von diesem Erzeuger sind spontanvergoren und im Stahltank ausgebaut.

Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir	Region Vallée de la Marne	Restzucker 6 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 100% malolaktische Gärung, 24 Monate auf der Feinhefe und 12 Monate auf der Flasche gereift	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.