



Champagne Brut Grande Réserve

Champagne Gosset

Signature-Cuvée aus dem ältesten Weinhaus der Champagne

Degustationsnotiz:

Brillantes Gold, in der Nase geprägt von Frische und Fruchtigkeit. Im Mund mit schöner Finesse und Frische (Chardonnay), aber auch Struktur und Kraft (Pinot Noir). Viel Gelbe Früchte wie Pfirsich und Mirabelle, Weißdorn und florale Noten. Im langen Finale zeigt er ein attraktives Zitrusbouquet. Der Klassiker des Hauses und ein idealer Champagner für alle Gelegenheiten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Champagne |
| Produzent: | Gosset |
| Bewertung(en): | Parker 91/100, Wine Spectator 92/100 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Rebsorte(n): | 45% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier |
| Artikelnummer: | 09894-- |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Réserve

Champagne Gosset

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Parker 91/100, Wine Spectator 92/100 |
| Rebsorte(n): | 45% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |