



## Champagne Brut Grande Réserve

Gosset

Signature-Cuvée aus dem ältesten Weinhaus der Champagne

### Descrizione del vino:

Für diese Réserve verwendet Gosset nur Weine aus Grands- und Premiers-Crus-Lagen. Leuchtendes Goldgelb, sehr intensive florale Nase, Feige, reife Birne am Gaumen, zartperlend und fein, mit schöner Harmonie dank langem Hefelager. Die exzellenten Grundweine erheben ihn zum Begleiter ganzer Menüs. Große Klasse!

### Nota di degustazione:

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.

### Abbinamenti:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Gosset
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, Wine Spectator 92/100
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
<b>Numero di articolo:</b>	09894--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Grande Réserve

Gosset

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, Wine Spectator 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren