



Cuvée 12 ans de Cave Brut

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Austern, Krustentiere, Weichkäse
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95009306

Bemerkungen

Gosset ist das älteste Weinhaus der Champagne, gegründet 1584. Die Spitzenadresse mit besten Premier- und Grand-Cru-Lagen auf dem einmaligen Kreideterroir der Champagne betont klar Tradition und Klassik, aber auch den eigenen Stil. Gosset gilt denn auch als eigentlicher Stilist mit langlebigen, lebendigen Champagnern mit Balance und cremig-feiner Mousse.

Degustationsnotizen

Die limitierte Edition des 12 Ans de Cave a Minima, hälftig Chardonnay und hälftig Pinot Noir, besteht zum grössten Teil aus Weinen aus dem Jahr 2006 und lag für 12 Jahre auf der Hefe. Der Wein besitzt eine feine, zarte Perlage, zeigt Noten von Toast, Nüssen und Brioche, ist vielschichtig und hat einen langen Abgang. Der Kellermeister Odilon de Varine rät, diesen Champagner nach dem Öffnen zu dekantieren.

Passt zu

Austern, Krustentieren und Apérohäppchen.