



Blanc de Noirs Premier Cru Brut

Noten von Brioche, Zitrone, Limette, grünem Apfel, und Kräutern

Winzer: Gonet-Médeville

Region: Champagne

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Farbe: weiß

Ausbau: Méthode Champenoise

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Asiatische, dezent gewürzte Gerichte, Erdbeertarte

0.75 l – Bestellnummer n289000

Spectator: 89/100 Punkten

Parker: 88/100 Punkten

Gonet-Médeville Champagne

Xavier Gonet machte sich im Jahr 2000 mit gerade einmal 2 Hektar Grand Cru-Lagen selbstständig. Heute gehören 12 Hektar zum Betrieb, den er zusammen mit seiner aus Bordeaux stammenden Frau Julie führt. Im Keller wird handwerklich sehr sorgfältig gearbeitet. Der Verzicht auf

die malolaktische Gärung verleiht dem Champagner seine frische, pure Aromatik, der Ausbau im Fass und das lange Hefelager sorgen für einen feinen Geschmack und einen langen Abgang.