

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: 93/100 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.

Abbildung unverbindlich