



CHAMPAGNE GARDET

Depuis 1895

WEISS VON SCHWARZEN

Premier Cru

Dieser Champagner behauptet sich im Premier Cru-Sortiment und besticht durch die Frische und Eleganz, die nur dank erstklassiger Lagen entstehen. Ein Wein mit einer unverwechselbaren, klaren Signatur. Ein wertvolles Mitglied der Gardet-Champagnerlinie und ein Spiegelbild des Savoir-faire des Hauses.



Rebsorten & Herkunft

- 3 Pinot Noir - 60%
- 2 Pinot Meunier - 40%

Herkunft: **Hautvillers Premier Cru (Marne-Tal)**

Fermentationen & Reifung

In Edelstahltanks

- Alkoholische Gärung, malolaktische Gärung
- + Mindestens 3 Jahre Flaschenreifung auf der Hefe
- + mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

Bruttodosierung : 8 g/L

Aus einem Likör, der aus demselben Wein und Rübenzucker hergestellt wird

Einzigartigkeit dieser Cuvée

Dieser Blanc de Noirs wird ausschließlich aus Trauben von Premier-Cru-Lagen hergestellt, die für die herausragende Qualität ihrer Früchte bekannt sind. Hier stammen die Trauben ausschließlich aus dem Dorf Hautvillers.

Das Dorf

Hautvillers ist ein Premier-Cru-Ort in der Nähe von Épernay, hoch oben im Marnetal an dessen Südseite gelegen. Dieser Ort, insbesondere seine Abtei, gilt als Geburtsort des Champagners.

Die Mischung

Um eine gleichbleibende Qualität und Ausgewogenheit von Ernte zu Ernte zu gewährleisten, werden die Trauben verschiedener Parzellen im Dorf vermischt. Die Reben wachsen teils in der Nähe des Flusses, teils an höher gelegenen Standorten am Waldrand.

Verkostung

Optimale Serviertemperatur: 6 bis 8 °C (43 bis 46 °F)

Farbe: Blassgoldgelb.

Nase: Ausdrucksstark, weich. Fruchtige Noten von zerdrückten Trauben und roten Beeren (Erdbeere, Himbeere).

Geschmacklich komplex; Noten von frischen und eingekochten Früchten (gelbe Früchte und rote Beeren); Lebendigkeit, Kraft und Rundheit; Frische im Abgang.

Feinschmecker-Kombinationen

Ente mit Pflaumen, Gänseleber, Jamon Iberico, Pizza mit Tomaten und Mozzarella di Bufala.

Abfülldaten

Abfüllzeitraum: März

Behältergrößen: Flaschen und Magnumflaschen

Erster Verschluss: Kronkorken

Versand & Lagerung

Endgültiger Verschluss (nach der Entnahme):
Traditioneller Korken

Lagerung nach dem Versand: Trinkfertig, kann bis zu 3 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.

Auszeichnungen

James Suckling 2025, 90 Punkte

Terre de Vins 2024, Top 100 Best NV, 93 Punkte

Decanter World Wine Awards 2022, 91 Punkte

Wine Enthusiast 2021, 91 Punkte

Japan Women's Wine Award, 2021, Gold

Tyson Stelzers Champagnerführer 2021, 90 Punkte

