



GARDET BRUT BIO

Dieser Wein, der aus biologischem Weinbau und biologischer Weinherstellung hervorgeht, vereint die ganze Seele der Champagne-Terroirs.

Dank der sorgfältigen Auswahl hochwertiger, nach den Prinzipien des ökologischen Weinbaus angebaute Trauben besteht dieser Champagner zu 80 % aus roten Rebsorten aus der gesamten Champagne-Region. Ein Musterbeispiel für einen Jahrgangslosen Brut, ein Sinnbild für Champagner-Know-how und ein Ausdruck des Respekts vor seinem Terroir.

• Technische Details

Diese Cuvée besteht aus 30 % Pinot Noir, 50 % Meunier und 20 % Chardonnay.

Dosierung: 7 g/l

Kellerreifung: etwa 3 Jahre auf der Hefe

Aufbewahrung: Kann jetzt getrunken werden, ist aber bei kühler und lichtgeschützter Lagerung (zwischen 12 und 16 °C) 1 bis 2 Jahre haltbar.

Verkostungstemperatur: zwischen 6 und 8 °C | 45 °F

• Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Von einem leuchtenden Goldgelb bis hin zu feinen und lebhaften Bläschen – die Farbe zeichnet sich durch ihre Lebendigkeit aus.

Nase: Mit Noten von Veilchen und Limette entwickelt sich der Duft zu eher pflanzlichen Anklängen von Farn und Trüffel.

Geschmack: Am Gaumen präsentiert sich der Wein leicht und subtil. Er offenbart Noten von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, die sich mit einem feinen Hauch von Honig und Brioche verbinden.

• Verkostungsempfehlungen

Dieser Champagner, der für seinen unverfälschten Charakter geschätzt wird, eignet sich ideal als Aperitif. Er passt auch hervorragend zu einem köstlichen Essen.

Auszeichnungen

Wine Enthusiast Magazin: 90/100

