



CHAMPAGNE  
**GARDET**  
Depuis 1895

**BRUTTO-RESERVE**

**Premier Cru**

Diese Cuvée besticht durch die perfekte Balance der drei Champagner-Rebsorten und ist von großer Eleganz. Sie vermittelt ein Gefühl von Geschlossenheit, Cremigkeit, Struktur und Ausgewogenheit. Sie ist ein perfekter und klassischer Ausdruck der beiden charakteristischen Merkmale des Gardet-Stils: Modernität und Tradition.



### Rebsorten & Herkunft

- Pinot Noir - ȳ
- Pinot Meunier - ȳ
- Chardonnay - ȳ

Herkunft: **Premier Cru**

aus Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs.

### Fermentationen & Reifung

In Edelstahltanks

Alkoholische Gärung, malolaktische Gärung

In „Lightnings“ (große Eichenfässer)

Reifung der Reserveweine (25 %) für mindestens ein Jahr

+ Flaschenreifung auf der Hefe für etwa 6 Jahre

+ mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

### Rohdosierung : 6 g/L

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

## Mischungsspezifikationen

Unser Brut Réserve zeichnet sich durch eine besondere Reifung der Stillweine und die sehr lange Lagerung dieser Flaschen im Keller aus.

**Jahrgangswine:** Es wird eine erste Cuvée ausschließlich aus Weinen der letzten Lese hergestellt. Ein Teil bildet die Grundlage für den Brut Reserve (75 %), der andere Teil wird für die Reifung in Eichenfässern („Foudres“) aromatisiert.

### Blitze

Sie werden aus Eichenfässern aus dem Allier-Gebirge hergestellt; ihr Fassungsvermögen variiert zwischen 25 und 40 Hektolitern, und einige sind 50 bis 100 Jahre alt. In diesen Fässern reifen die Weine der ersten Cuvée ein Jahr lang, zusammen mit einem Teil der Weine, die bereits im Vorjahr in Fässern gereift sind. Dies macht die restlichen 25 % des Brut Réserve aus.

### Verkostung

Optimale Serviertemperatur: 6 bis 8 °C (46 bis 50 °F)

**Farbe:** Strahlendes Honiggelb.

Angenehmer **Duft**. Kraftvoll und frisch; Noten von Gebäck und Brioche, gelbe Früchte (Aprikose); ein Hauch von Karamell und Gewürzen.

**Geschmacklich** weich und lebendig. Aromen von reifen gelben Früchten (Aprikosenkuchen), gerösteter Brioche; Feigennoten, ein Hauch von Blumen und Pflanzen.

### **Feinschmecker-Kombinationen**

Champagner-Dinner der gehobenen Klasse. Dazu ein Sonntagsbraten, gegrillter Wolfsbarsch mit Sommergemüse, cremiges Kalbsrippensteak und Pilze.

### Abfülldaten

Abfüllzeitraum: Juni

Behältergrößen: Flaschen und Magnumflaschen

Erster Verschluss: Kronkorken

### **Versand & Lagerung**

Endgültiger Verschluss (nach der Entnahme):  
Traditioneller Korken

Lagerung nach dem Versand: Trinkfertig, kann bis zu 5 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.

### **Auszeichnungen**

James Suckling 2025, **90 Punkte**

Drinks Business – Champagne Master 2024, **Gold**

Decanter World Wine Awards 2022, **91 Punkte**

Giua Melendo del Champagne 2021, **92 Punkte**

Jancis Robinson 2020, **17/20**

Wine Enthusiast 2019, **92 Punkte**

