






## BRUT TRADITION

*Dank der sorgfältigen Auswahl hochwertiger Trauben ist dieser Champagner ein vorbildlicher Non-Vintage Brut. Er ist sinnbildlich für Champagne Gardet und zeugt von dem Know-how, seinen Stil zu bewahren und die Spuren der Geschichte des Hauses zu tragen.*



### Rebsorten & Herkunft

-  Pinot Noir - 45%
-  Pinot Meunier - 45%
-  Chardonnay - 10%

*Herkunft: Rund zwanzig Dörfer, die über das gesamte AOC-Champagne-Gebiet verteilt sind.*

### Fermentationen & Reifung

In Edelstahltanks

- Alkoholische Gärung, malolaktische Gärung
- + Mindestens 3 Jahre Flaschenreife 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*

## Zeitleiste der Flasche

*Brut Tradition ist ein „Jahrgangsloser“ Wein; das Know-how des Hauses besteht darin, einen gleichbleibenden Stil und eine gleichbleibende Qualität zu bieten, indem die perfekte Balance zwischen den Weinen des jeweiligen Jahrgangs und einer speziell für diesen Zweck aufbewahrten Sammlung von Reserveweinen erreicht wird.*

### Haupternte

Etwa 70 % der Cuvée. Wir befinden uns im Allgemeinen etwa 4 Jahre nach der Hauptlese eines heute erhältlichen Brut Tradition.

### Reserveweine

Etwa 30 % der Mischung. Sie stammen hauptsächlich aus den 3 Jahren vor der Basisernte, aber einige können auch älter sein.

### Verkostung

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

**Farbe:** Honiggoldgelb.

**Nase :** Charaktervoll, offen. Anklänge von Kreide, Früchten und geröstete Noten.

Ausdrucksstarker **Geschmack** . Weiße Steinfrüchte, dominierende Frische mit einer dezenten Mineralität. Weich und geschmeidig dank der Meuniers und direkt dank der Pinot Noirs. Ein harmonisches Zusammenspiel von Aroma, Geschmack und langem Abgang.

### Feinschmecker-Kombinationen

Von Natur aus ein Champagner als Aperitif: Gougères; Bruschetta; gegrillte Garnelen.

Mit Rührei zum Brunch.

### Abfülldaten

Abfüllzeitraum: März oder Juni

Behältergrößen: Flaschen, Halbflaschen, Magnumflaschen, Jeroboamflaschen, Methusalemflaschen

Erster Verschluss: Kronkorken

### Versand & Lagerung

Letzter Korken (nach dem Degorgieren):  
Klassischer Korken

Lagerung nach dem Versand: Trinkfertig, kann bis zu 2 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.

### Auszeichnungen

James Suckling 2024, 90 Punkte

Terre de Vins 2023, Top 100 Best NV, 94 Punkte

Decanter World Wine Awards 2022, 92 Punkte

Guia Melendo del Champagne 2021, 91 Punkte

Wine Spectator 2019, 91 Punkte

