



AUSGEWÄHLTE RESERVE EXTRA ROH

Dieser Wein, der hauptsächlich aus Pinot-Noir-Trauben gekeltert wird, ist typisch für den Gardet-Stil. Er wird ausschließlich aus im Eichenfass gereiften Weinen als Réserve Perpétuelle hergestellt und wird mit seinem unverkennbar kraftvollen Charakter Liebhaber komplexer Champagner begeistern.



Rebsorten & Herkunft

- Pinot Noir - ü
- Pinot Meunier - ü
- Chardonnay - ü

Herkunft: **Premiers und Grands Crus**
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 Weine für mindestens ein Jahr
+ Flaschenreifung auf der Hefe für 7 bis 9 Jahre
+ mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

Extra Rohöl Dosierung : 4 g/L

Aus einem Likör und Rübenzucker

Zweistufige Reifung

Die Selected Reserve Cuvée besteht aus einer sehr hochwertigen Cuvée, die mit der Zeit sehr langsam reift. Diese Weine reifen zunächst in Eichenfässern nach der Methode der permanenten Reserve und anschließend in der Flasche.

1. Lightnings: Diese großen Fässer werden aus Eiche aus Allier gefertigt; ihr Fassungsvermögen variiert zwischen 25 und 40 hl, und einige sind 50 bis 100 Jahre alt. Die Cuvée reift mindestens 12 Monate in diesen Fässern – eine seit den 1990er-Jahren bestehende, kontinuierliche Reserve, die ihr eine sehr leichte und langsame, kontrollierte Oxidation verleiht.

2. Flasche

Die Reifung erfolgt anschließend 7 bis 9 Jahre lang in der Flasche, bevor der Wein degorgiert wird. Die Aromen entwickeln sich dadurch stetig weiter und nehmen reifere, röstige Noten an.

Verkostung

Optimale Serviertemperatur: 8 bis 10 °C (46 bis 50 °F)

Farbe: Glänzendes, tiefes Gelbgold.

In der Nase zart. Zuerst rein, dann Noten von Weizen, Karamell, Vanille und reifen Früchten.

Geschmack: Ausgeprägte Aromen von Fruchtgelee, kandierte Früchten (Orange), ein Hauch von Gewürzen (Zimt, Vanille). Aufsteigende Noten; klare Textur, subtile Mineralität.

Feinschmecker-Kombinationen

Zum Menü: Entenbrustfilet, Jakobsmuschel-Risotto, gegrilltes Gemüse und marinierte Spieße „a la plancha“.

Abfülldaten

Abfüllzeitraum: Juni
Behälterarten: Flaschen
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

Wine & Barrel / 2022 / Silbermedaille
Wine Enthusiast / 2020 / 90 Punkte

