



CHAMPAGNE  
**GARDET**

Depuis 1895

**PRESTIGE**  
**CHARLES GARDET**  
**Weiß der Weißen**

*Die besten Chardonnays werden ausgewählt und bilden eine ständige Reserve, aus der wir jedes Jahr diesen prestigeträchtigen Wein abfüllen. Es ist ein feiner, spannungsvoller und lebendiger Champagner.*



**Rebsorten & Herkunft**



Chardonnay - 100%

*Herkunft: Montagne de Reims (Vaudemange, Avenay-Val-d'Or)  
Côte des Blancs (Cuis, Grauves)  
Marne-Tal (Bisseuil, Mareuil-sur-Aÿ)*

**Nur Premier- und Grand-Cru-Weine**

**Fermentationen & Reifung**

In Edelstahltanks

Alkoholische Gärung, keine malolaktische Gärung.

Reifung der Jahrgangsweine (25%) für 8 Monate

Reserveweine Solera (75%)

+ 3 bis 4 Jahre Flaschenreifung auf der Hefe

+ mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

**Rohdosierung : 6 g/L**

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

**Eine ewige Reserve**

Dieser Blanc de Blancs wird aus einer Chardonnay-Mischung aus verschiedenen Dörfern und verschiedenen Jahrgängen hergestellt und reift (vor der Abfüllung) nach der Methode einer permanenten Reserve oder „Solera“.

**Solera:** Dabei handelt es sich um einen Weinbestand in Edelstahltanks, aus dem jährlich 25 % entnommen werden, um 75 % dieses Blanc de Blancs auszumachen. Der entnommene Wein wird durch die neuen Chardonnay-Trauben des jeweiligen Jahrgangs ersetzt. Dieser „Solera“ wurde 2016 auf der Grundlage der vier vorhergehenden Jahrgänge gestartet.

Die Chardonnay-Auswahl des aktuellen **Jahrgangs**. Ein Teil dient zur Vervollständigung der restlichen 25 % dieser Cuvée, der andere Teil wird verwendet, um die aus dem Solera-System entnommenen 25 % wieder aufzufüllen.

**Verkostung**

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

**Farbe:** Zitronengelb mit silbernem Schimmer.

Sehr angenehmer **Duft**. Röst- und Mandelnoten entfalten sich zu fruchtigen Aromen. Gelbe Steinfrüchte (Pfirsich, Aprikose, Nektarine), Zitrusfrüchte (frischer Orangensaft, -schale). Blumige Note (Holunderbeere, Linde).

**Geschmack:** Weichheit, Frische und Mineralität. Fruchtaromen. (Gelber Pfirsich, Orange, Zitrone) und Noten von Vanille, Haselnuss und geröstetem Brot. Sehr blumiger Abgang.

**Feinschmecker-Kombinationen**

*Weißer Hecht in Butter; Hummer mit Zitronen-Butter-Sauce; Sushi-Platte, Meeresfrüchteplatte; Fisch- und exotisches Früchte-Ceviche, gewürzt mit Limettensaft.*

**Abfülldaten**

Abfüllzeitraum: März

Behältergrößen: Flaschen

Erster Verschluss: Kronkorken

**Versand & Lagerung**

Endgültiger Verschluss (nach dem

Degorgieren): Diam-Technologie-Korken.

**Transport und Lagerung: Klares Glas macht den Wein lichtempfindlicher. Um seine Qualität zu erhalten, ist es daher wichtig, die Flasche im Karton und lichtgeschützt aufzubewahren.**

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

**Auszeichnungen**

Wine Enthusiast 2021 / 92 Punkte

Jancis Robinson / 2020 / 16.5/20

