



CHAMPAGNE
GARDET
Depuis 1895

PRESTIGE CHARLES GARDET 2006 VINTAGE

Die Cuvée aus außergewöhnlichen Weinen, der Prestige Charles Gardet, ist ein leuchtendes Beispiel für das traditionelle Können des Hauses.

Dieser Jahrgang 2006 zeichnet sich insbesondere durch seine Struktur aus.
Aromen.



Rebsorten & Herkunft



Chardonnay - 70%
Herkunft: Côte des Blancs (Cuis)
Montagne de Reims (Trépail)



Pinot Noir - 30%
Herkunft: Montagne de Reims (Ay),
Marne-Tal (Hautvillers, Mareuil-sur-Ay)

Nur Premier- und Grand-Cru-Weine

Fermentationen & Reifung

In Edelstahltanks

Alkoholische Gärung, keine malolaktische Gärung, 8 Monate gereift

+ Mindestens 12 Jahre Flaschenreifung auf der Hefe
+ mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

Bruttodosierung : 5 g/L

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

Der Jahrgang

Wetter

Ein ziemlich heißes und trockenes Jahr. Der Winter war sehr kalt und der Sommer sehr heiß.

Ernte

Beginn: Mitte September 2006.

Bedingungen: warmes und trockenes Wetter.

Eigenschaften: reichlich vorhanden, reich an Zucker.

Zusammenfassung

Die Natur hat uns großzügig mit einer reichen Ernte qualitativ hochwertiger Trauben beschenkt. Die diesjährige Menge ermöglichte uns eine sorgfältige Sortierung der Trauben. Das Durchschnittsgewicht der Trauben lag zwischen 140 und 160 g.

Verkostung

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

Farbe: Blassgoldgelb mit silbernem Schimmer; lebhafte und fröhliche Bläschen.

Nase: Offen und ausdrucksstark; Noten von Kompott (Tarte Tatin, Rosmarin-Karamell-Aprikoenkuchen); Ein Hauch von Mineralität und Trockenfrüchten; Robust, großzügig, kräftig.

Geschmack: Frische und Struktur; Trockenfrüchte, Haselnuss und geröstetes Brot; Reife gelbe Früchte, Grapefruit; Sehr weicher Abgang, mineralische Noten, anhaltende Aromen; Elegante, harmonische, ausgewogene Textur.

Kombinationen mit Speisen der gehobenen Küche

Langustenschwänze, gegrillter Petersfisch, in Salzkruste gebackener Wolfsbarsch;

Oder als Festgetränk für einen besonderen Anlass.

Abfülldaten

Abfülldatum: April 2007

Behälterarten: Flaschen

Erster Verschluss: Kronkorken

Transport & Lagerung

Endkorken (nach dem Degorgieren):

Diam-Technologie-Korken

Lagerung nach dem Versand: Trinkfertig, kann bis zu 10 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.



Auszeichnungen

Gilbert & Gaillard (2022): 90 Punkte

Decanter World Wine Awards (2021): 93 Punkte

Wine Enthusiast (2020): 92 Punkte