«Brut A04» Champagne Grand Cru Extra Brut

Produzent	Christian Gosset
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Champagne AOP
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (85%), Chardonnay (15%)
Ausbau	36-monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	3.0 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert fünf Jahren
Inhalt	75 cl
Preis CHF	49.00

Champagne Christian Gosset ist ein neues Projekt von einem der erfahrensten Winzer mit einem Familiennamen, der für höchste Qualität in der Gemeinde Aÿ-Champagne bekannt ist. Der etwas über 55-jährige Christian bezeichnet sich selbst als «jungen Winzer mit 35 Jahren Erfahrung». Bis 2015 produzierte er mit seinem Bruder Michel Champagner aus eigenen Trauben im Familienbetrieb. Danach trennten sie sich und jeder erhielt knapp 5 Hektaren Weinberge in Grand-Cru-Lagen, die rund um Aÿ liegen. Christians erste eigene Ernte fand im Herbst 2016 statt, die Weiterverarbeitung der Trauben erfolgte aber bis zur Ernte 2018 im Keller seines Freundes Jean-Baptiste Geoffroy. Ende 2018 konnte er dann seine eigenen Räumlichkeiten, gleich gegenüber von seinem Freund, beziehen.

Für gute Freunde nur das Beste! Christian Gosset verwendet sogar für seinen Einsteiger-Champagner Trauben aus Grand-Cru-Lagen: die Sorte Pinot Noir aus Rebgärten in Aÿ und Chardonnay aus Chouilly. Der Ausbau der Grundweine erfolgt in emaillierten Tanks. Auf die Filtration wird bewusst verzichtet und mit drei Gramm pro Liter ist die Dosage relativ gering, jedoch die höchste in seinem Portfolio. Der «Brut A04» ist besonders ausgewogen und verfügt über eine feine, cremige Mousse. Schon beim ersten Glas versinkt man in Aromen von Zitrus, getrockneten Aprikosen und delikaten roten Fruchtnoten. Gepaart wird das Ganze mit einem Spiel von schönen Brioche- und Butternoten. Er ist der perfekte

Allrounder, der eine äusserst gute Figur als Aperitif macht und mit seiner filigranen Mineralität aber auch viele Speisen hervorragend begleitet.