



EXTRA-BRUT | EXTRA-BRUT



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Ay 1584



SEIT MEHR ALS VIER JAHRHUNDERTEN PRÄGT
„DAS ÄLTESTE WEINHAUS DER CHAMPAGNE: Aÿ 1584“
EINEN STIL, DER DIE LEBENSKUNST ZELEBRIERT.



EXTRA BRUT

Erläuterungen des Kellermeisters Odilon de Varine:

„Diese Cuvée ist die subtile Verbindung von aromatischer Präzision und Weinigkeit. Sie wurde für Menschen hergestellt, die lebhaftere Weine mögen. Dieser Extra-Brut besitzt eine schöne Komplexität und Rundheit.“

Sowohl Weinbereitung, als auch die Lagerung werden traditionell auf der Hefe durchgeführt, um eine verfrühte Oxidation zu vermeiden.

Mit seiner Dosage (5 g/l) garantiert dieser Extra-Brut ein perfektes Gleichgewicht aus Fruchtigkeit, Frische und Finesse, ohne dabei an Charakter oder Reinheit einzubüßen.

Der Wein reift mindestens 3 Jahre in den Kellern bei konstanter Temperatur. Das ist weitaus länger als die vorgeschriebenen 15 Monate.

IM GLAS

Hell schimmernde, blassgelbe Farbtöne mit einer feinen und lebhaften Perlage.

IN DER NASE

Ein direktes, ehrliches Bukett mit Aromen von weißen Blüten (Akazien, Weißdorn) sowie Birne.

AM GAUMEN

Ein purer Champagner mit einer schönen Lebendigkeit. Diese Cuvée zeigt einen direkten Grip. Auch am Gaumen finden sich Aromen von weißen Blüten und Birne, aber auch von Weinbergpfirsichen, Mirabellen und Edel-Pflaumen. Ein köstlicher Wein, dessen Reife aromen aufgrund seines dreijährigen Ausbaus schon gut zur Geltung kommen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Als Aperitifwein sorgt der Extra-Brut von GOSSET für viel Frische. Er passt ganz hervorragend zu süß-sauren Gerichten wie Schweinebraten mit Pflaumen bzw. Karamellsauce oder Huhn mit Cashewnüssen.

Rebsorten:	Chardonnay 32 %, Pinot Noir 45 % und Pinot Meunier 23 %
Lagerung:	2015 – mindestens 3 Jahre
Degorgierzeitpunkt:	vor mindestens 6 Monaten
Dörfer:	Cumières, Boursault, Janvry, Chavot, Vertus, Cuis, Avenay, Tauxières, Louvois, Villers-Marmery, Trépail ...
Dosage:	5 g/l
Serviertemperatur:	8°-10°C
