



CHAMPAGNE GOSSET CÉLÉBRIS VINTAGE 2002 EXTRA BRUT



FEUERWERK DER VIELSCHICHTIGKEIT GOSSET CÉLÉBRIS 2002 EXTRA BRUT:

Im Glas präsentiert er ein offenes, strahlendes Goldgelb mit viel Brillanz. In der Nase zeigt er sich kräftig und konzentriert. Es entfalten sich schnell Aromen von Honig und Trockenfrüchten, Mandeln und Haselnüssen. Apfelkompott ist präsent in Verbindung mit würzigen und sanften Noten nach Vanille und Zimt.

Der Célébris Vintage 2002 extra brut präsentiert sich abgerundet, vollmundig und dennoch wirkt er ungemein frisch. Nach einigen Minuten im Glas schmeckt man das „Terroir“, das seine ganze Kraft und Opulenz zeigt. Die nur geringe Dosage bringt den selbstbewussten Charakter des Champagners noch mehr zur Geltung. Célébris Vintage extra brut ist ein Champagner für die aromaintensiven Küche. Durch seine kräftige Struktur harmonisiert er hervorragend mit Fleischgerichten. Sowohl ein perfekter Aperitif als auch idealer Begleiter zu Fisch, Geflügel und Federwild.

REBSORTEN:
Chardonnay : 52%
Pinot Noir : 48%

CRUS / DÖRFER :
Aj-Champagne, Bouzy, Verzy,
Chouilly, Cramant

WEINBEREITUNG:
Ohne malolaktische Gärung

KELLERLAGER VOR DEGORGIEREN:
Mindestens 10 Jahre

DOSAGE: extra-brut (5 g/l)

TRINKTEMPERATUR:
Zwischen 10°C und 12°C

94,-- €
inkl. MwSt.

VINUM-BEWERTUNG: 20/20 HÖCHSTNOTE

"Subtil komponierte Assemblage aus 52% Chardonnay und 48% Pinot Noir. Die Trauben stammen aus zehn verschiedenen Dörfern, und der Grundwein wurde ohne Säureabbau vinifiziert. Reine Zitrusfrucht und edle Firne. Im Gaumen extrem lang, rassig und glasklar. Hier ist der ganz grosse Wurf gelungen, die perfekte Verbindung von Wein und Schaum, von Kraft und Eleganz."

(Vinum 12/2015)

WEITERE BEWERTUNGEN

- 96/100 Tyson Stelzer Champagne Guide 2014 (Australia)
- 97/100 Gilbert & Gaillard Magazine 12 2013 (France)
- 19/20 Revue du Vin de France 12 2013 (France)
- 92/100 Wine Spectator 11 2013 (USA)

