Martel.
Wein geniessen.

Blanc de Blancs 2020

Brut, Traditional Method
Gusbourne



Chardonnay

2020

Apéro, Austern, Kaviar, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse

trinkbereit, mit weiterem Reifepotential in der Flasche

naturnah

12.00 % Vol.

leichter Wein

Gusbourne

Zum Wein

Cheers! Stilvoll anstossen mit englischem Sparkling Wine, der mit hauchfeiner Perlage und einer ausgeprägten Mineralität überzeugt. Dieser hochwertige Blanc de Blancs wird reinsortig aus Chardonnay gekeltert und reift mindestens 52 Monate auf der Feinhefe. In der Nase zeigen sich weisse Blüten, am Gaumen eine seidige Textur mit subtilen Holznoten. Dazu kommen glasklare Frische, ein salziger Nachhall und ein ausgesprochen langer Abgang. Ein englischer Spitzenschaumwein, der sich vor einem Jahrgangschampagner nicht verstecken muss.

© Martel AG St.Gallen

Grossbritannien

Winzerportrait Gusbourne



Mary Bridges, Head Winemaker, 2 v. L. mit ihrem Team

Weingut

	2003
	93 ha
	Besitz: Lord Ashcroft und diverse Investoren Gutsleitung: Jonathan White General Manager, Jon Pollard Vineyard Manager Weinbereitung: Mary Bridges
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir/Blauburgunder, Pinot Meunier
	Lehm, Ton, Kreide, Feuerstein
	Nur bei Martel erhältlich

Anbau

	naturnah Sustainable Wines of Great Britain Gold Trade Mark

Keller

	Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Gusbourne gehört zu den englischen Top-Schaumweinproduzenten. Der südafrikanische Orthopäde und Unternehmer Andrew Weeber tauschte 2004 das Skalpell gegen die Rebschere und legte in England den Grundstein für Gusbourne Estate. Seine Vision: Schaumweine erzeugen, die sich mit den Besten der Champagne messen – aber ihren unverwechselbaren englischen Akzent behalten. Weeber fragte sich wohl: Was macht eigentlich Champagner so einzigartig? Es sind die kühlen Temperaturen und der Kreideuntergrund. Genau diese Kombination findet sich auch an Englands Südküste: Die gewaltigen Kalkschichten der Champagne setzen sich unter dem Ärmelkanal fort und tauchen in den weissen Klippen von Dover erneut auf. Heute herrschen hier Temperaturen, die an die Champagne der 1980er-Jahre erinnern – ideale Bedingungen für Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. 40 sorgfältig ausgewählte Klone dieser drei klassischen Champagner-Rebsorten liefern maximale aromatische Bandbreite. Jede Parzelle wird per Hand gelesen und separat gekeltert. Die Vergärung findet für Gusbourne-Schaumweine überwiegend im Edelstahltank statt, zum Teil auch in gebrauchten französischen Barriques. Klassische Flaschengärung mit mindestens 36 Monaten Hefelager. Gusbourne fokussiert sich auf Vintage-Schaumweine: Jeder Jahrgang soll sein Terroir und das Wechselspiel des englischen Klimas widerspiegeln. Inzwischen stieg Andrew Weeber aus dem Unternehmen aus. Neu ist der bekannte britische Unternehmer, Politiker und Autor Lord Ashcroft massgeblich an Gusbourne beteiligt.

> «So great, Britain! Top-Schaumweine mit der kühlen, hellen Frucht Englands.»
>
> — Martel über Gusbourne

© Martel AG St.Gallen

Impressionen











© Martel AG St.Gallen