











Martel.
Wein genießen.

Brut Reserve 2022

Traditional Method
Gusbourne



-  Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
-  2022
-  Apéro Riche, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Kaviar, Pilz & Pilzspeisen, Weichkäse
-  trinkbereit (wenig Entwicklungspotential in der Flasche); Konsum empfohlen innerhalb von etwa 3 Jahren ab Degorgierdatum
-  naturnah
-  12.00 % Vol.
-  leichter Wein
-  Gusbourne

Zum Wein

NEU Gusbourne gehört zu den englischen Top-Schaumweinproduzenten. Die Voraussetzungen sind in England perfekt. Gewaltige 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 vor 40 Jahren erinnern. Der Gusbourne Brut Reserve ist eine Cuvée mit Chardonnay im Fokus, unterstützt von Pinot Noir und Pinot Meunier. Im Glas blitzsauber und kristallklar, wir lieben die feine, anhaltende Perlage. Am Gaumen herrscht straff-lineare Frische: Zitrusfrucht, salzige Kreide und kühle Kräuter verleihen Zug, ohne je laut zu sein. So great, Britain!

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

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

Impressionen

