










Martel.
Wein genießen.

Champagne Gosset

Grand Rosé brut
Gosset



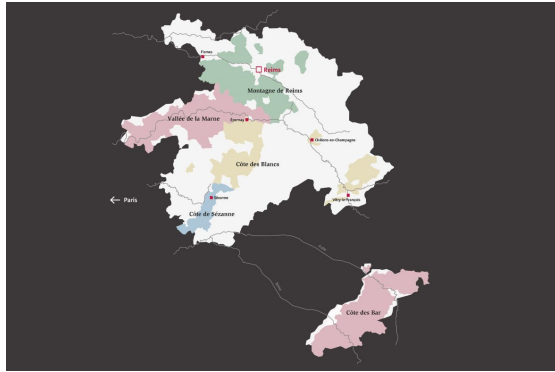
-  Chardonnay, Pinot Noir
-  Champagne
-  Apéro, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse
-  trinkbereit (wenig Entwicklungspotential in der Flasche); Konsum empfohlen innerhalb von etwa 3 Jahren ab Degorgierdatum
-  12.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Gosset

Zum Wein

Mit diesem überzeugenden Rosé-Champagner von Gosset feiern wir das Leben und das, was es uns Schönes bringt. Allein schon die Farbe verführt und lässt den Alltag vergessen. Geschmacklich dominiert die rote Frucht. Der Champagner zeigt sich unglaublich harmonisch - Frucht, Frische und Eleganz halten sich die Waage. Feine Perlage. Langer Abgang. Wir befinden uns im rosaroten Champagner-Glück.

Frankreich / Champagne

Winzerportrait Champagne Gosset



Odilon de Varine, Kellermeister

Weingut



1584



Besitz: Familie Cointreau / Groupe Iconic Nectars
Gutsleitung: Odilon de Varine
Weinbereitung: Gabrielle Malagu



Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau



naturnah

Aus diesem Grund

Einordnung

Grosse Ehre für Champagne Gosset: im Jahr 2010 und just auf das 425-Jahr-Jubiläum verlieh der Guide Hachette dem Champagne Gosset Grande Réserve den Coup de Coeur und die Grappe d'Or als besten Wein des Jahres!

Gosset, das älteste Weinhaus der Champagne, wurde 1584 gegründet. Zu einer Zeit, als die Weine noch still waren, also nicht schäumten. Im 18. Jahrhundert beginnt man mit der eigentlichen Champagnerproduktion. 1994 wurde das Haus von der Familie Gosset an die Familie Renaud-Cointreau verkauft. Heute steht Jean-Pierre Cointreau an der Spitze des Unternehmens, das er ganz im Sinne der Gossets weiterführt. Der Stammsitz bleibt traditionsbewusst im Herzstück der Champagne, in Aÿ, während der Hauptteil der Keller für die Produktion nach Epernay verlegt wurde, in ein herrschaftliches Anwesen, das bis 2009 Laurent Perrier beherbergte.

Wie die meisten Champagnerhäuser besitzt auch Gosset selbst nur wenig eigene Rebberge. Man arbeitet mit etwa 200 verschiedenen Winzern zusammen, mit denen man langfristige Abnahmeverträge geschlossen hat. Der Stil Gosset wird geprägt durch die lange Reifezeit auf der Hefe. Schon beim Grande Réserve beträgt sie gute vier Jahre! Durch diese lange Lagerzeit und die schonende Behandlung der Grundweine erreichen Gosset Champagner einen wohl einmalig reichhaltigen, komplexen Charakter. Der bewusste Verzicht auf den biologischen Säureabbau unterstützt die Cremigkeit der Mousse. Obwohl Gosset in der Assemblage einen grossen Teil Chardonnay verwendet, sind sie von den berühmten Grands Noirs aus Aÿ geprägt. Kennzeichen sind die tiefe Farbe, die äusserst cremige Perlage und ein kraftvoller, köstlicher Geschmack.

«Das älteste Weinhaus der
Champagne, gegründet 1584 –
heute frischer und eleganter
denn je.»

— Martel über Gosset

Impressionen

