



Brut Réserve GC

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Ausbau	Klassische Flaschengärung,
Passt zu	Apéro, Fisch, Meeresfrüchte
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95004821

Bemerkungen

Champagne André Beaufort gehört zu den Vorreitern des heute in der Champagne immer öfters praktizierten biologischen Anbaus. 1969 entwickelte der damalige Gutsbesitzer Jacques Beaufort eine starke Allergie gegenüber synthetischen Spritzmitteln und begann, seine Weinberge nur mehr mit natürlichen Produkten zu bewirtschaften. Rückblickend ein wichtiger Schritt für seine Nachfahren, die heute mittels biologischem An- und absolut zurückhaltendem Ausbau einzigartige Terroirchampagner auf die Flasche bringen.

Degustationsnotizen

Der Brut Réserve Grand cru Ambonnay ist ein wunderbar komplexer Champagner mit Noten von Brioche, Aprikose und Orangenzeste. Am Gaumen zeigt er sich überaus elegant mit geschmeidiger, feiner Perlage und langem Abgang.

Passt zu

Apéro, Hummer, Krustentieren und Fischgerichten.