

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PRISME 15



Champagne Guiborat

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 48,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Mineralität  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
GRAPEFRUIT ◀  
ZITRONE ◀  
KANDIERTE FRÜCHTE ◀  
KIESELSTEIN ◀  
APRIKOSE ◀  
BRIOCHE ◀  
TOAST (GETOASTET) ◀



**Stil**

**Weinberg**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinken bis**

**Trinktemperatur**

**Bewertung**

**Allergenhinweis**

spannungsgeladen &  
vibrierend

Cramant, Chuilly und  
Oiry

Chardonnay (100%)

2015 mit 16% Reservewein  
aus 2014

16% aus 2014

nicht durchgeführt

46 Monate

2 Gramm / Liter

Januar 2020

Blanc de Blancs, Ohne

Jahrgang, für Einsteiger,

für Fortgeschrittene, zum

Aperitif

12,5 Vol.%

2027


10 bis 12°C

einfach geniessen \*\*\*\*

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

Die Dynamik, die aktuell in der Champagne herrscht ist unübersehbar. So auch bei Champagne Guiborat in Cramant an der Côte des Blancs. Seit 1996 wird der Betrieb von Richard und seiner Frau Karine Fouquet in der 5. Generation geführt. Richard kümmert sich dabei um den Außenbetrieb und Karine ist für den Keller zuständig. Jahr für Jahr arbeiten die beiden konsequent an der Weiterentwicklung ihres Champagnerstils. Insgesamt bewirtschaften sie 4 ha Weinberge in den Orten Cramant, Chouilly und Oiry, hier wird ausschließlich Chardonnay angebaut. In den 4 ha Weinbergen in Mardeuil wird Pinot Noir und Meunier produziert. Für die eigene Champagnerproduktion greifen die beiden Chardonnay Enthusiasten besonders gerne auf das Lesegut ihrer fast 40 Jahre alten Rebstöcke aus Cramant und Chouilly zurück. Einen Großteil der Traubenproduktion verkaufen sie allerdings an ein großes Champagnerhaus. Die malolaktische Gärung wird bei Champagne Guiborat ganz bewusst blockiert, als weiteres Stilmittel haben Karine und Richard die Dosage ihrer Champagner immer weiter reduziert. Hierdurch entstehen puristische und mineralische Champagner wie wir sie lieben. Es sind ganz klare Champagner, die das besondere Terroir der Côte de Blancs in unsere Gläser transportieren.



als Aperitif, gedünsteter Fisch,  
Meeresfrüchte, Sushi & Co., dezente  
asiatische Gerichte