

CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT GRANDE RÉSERVE



Champagne Guy Brunot

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 12,00 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
APRIKOSE ◀
HONIG ◀
HASELNUSS ◀
ROTER APFEL ◀
STEIN ◀
BRIOCHE ◀



Stil	reif & zugänglich Weinberge in Dizy, Hautvillers und Champillon
Weinberg	Chardonnay (30%) Meunier (40%)
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
Jahrgänge	2018 und 2014 bis 2017 (25%) 25% aus Reserve
Reserveweine	Perpetual von 2014 bis 2017
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2021 zum Aperitif, für Einsteiger, Ohne Jahrgang
Typ	12,50 Vol.%
Alkohol	8 bis 10°C
Trinktemperatur	enthält Sulfite
Allergenhinweis	

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Guy Brunot wurde 1957 in Dizy im Vallée de la Marne gegründet und heute in dritter Generation von Nathalie Brunot geführt. Jede Generation hat dabei einen wichtigen Anteil an der Entwicklung genommen. Gründer Yves Brunot war zuvor Land- und Viehwirt und bewirtschaftete bereits die Weinberge.

Champagner herzustellen war jedoch zu dieser Zeit noch sehr unsicher. In den 1960er Jahren startete er dann trotzdem mit der Herstellung seines eigenen Champagners. Er verstarb leider früh, so dass 1970 seine Frau Lucienne und Sohn Guy sein Werk fortsetzten. Sie konzentrierten sich nun ganz auf die Champagnerherstellung und 1979 übernahm Guy mit seiner Frau Bernadette die Leitung. In den 30 gemeinsamen Jahren wuchs das Weingut auf gut 4 Hektar Rebfläche und neben zusätzlichen Weinbergen wurde auch der Keller erweitert und die Prozesse modernisiert. Auch Guy Brunot stirbt 2004 unerwartet. Ehefrau Bernadette leitete dann die Geschicke und Tochter Nathalie entschied sich, mit Ehemann Achim Wölfle, sie dabei zu unterstützen. Beide sind Quereinsteiger und haben sich beim Studium in Kempten im Allgäu kennengelernt, wo Achim auch herkommt. Statt Controlling und Personalberatung jetzt also Champagnerherstellung. Doch die beiden meinen es ernst und holen sogar ihre Winzerausbildung noch nach. Seit 2010 führt Nathalie den Betrieb offiziell. Die beiden bewahren viele der Traditionen, setzen sich aber auch für die Weiterentwicklung ein. Das gilt sowohl für die Vermarktung, als auch für die Bewirtschaftung. Immer im Blick ist dabei der Respekt für Land und Natur. Seit 2020 ist das Weingut nach HVE zertifiziert (Haute

Der herrlich runde Champagner Grande Réserve von Champagne Brunot in Dizy ist unser Champagner für Einsteiger. Er ist durch seine höhere Dosage von 8 Gramm / Liter und seinem hohen Anteil von Reserveweinen sehr rund, weich und zugänglich. Er hat alles, was Champagner ausmacht und bereitet zu einem äußerst attraktiven Preis bereits viel Freude! Der Grande Réserve ist herrlich kraftvoll, aromatisch und reif. Brotrinde, Brioche und reife gelbe Äpfel sind seine Merkmale.