

GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT RIVE GAUCHE



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Gruene Birne
Apfelschale
Sternanis
Kalkstein
Fenchel
Brioche

STIL

zugänglich
finessenreich
leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)
2019 (70%), 2018 und
2017
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

30% Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Eichelmann

3/5