

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
Quitte
Weißer Pfirsich
Kalkstein
Kamillenblüte
Akazienblüte
Fenchel
Brioche

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (55%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2022 (85%), 2020
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

15% Reservewein
20 Monate
5 Gramm / Liter
März 2025
13.312 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen
Eichelmann
Jeb Dunnuck

89/100
3/5
91/100

STIL

zugänglich
finessenreich
leicht