



«Rosé A04» Champagne Rosé Grand Cru Extra Brut 2020

Produzent	Christian Gosset
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Champagne AOP
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (87%), Chardonnay (13%)
Anbau	HVE zertifiziert
Ausbau	36-monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	1.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert fünf Jahren
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Champagne Christian Gosset ist ein neues Projekt von einem der erfahrensten Winzer mit einem Familiennamen, der für höchste Qualität in der Gemeinde Aÿ-Champagne bekannt ist. Der etwas über 55-jährige Christian bezeichnet sich selbst als «jungen Winzer mit 35 Jahren Erfahrung». Bis 2015 produzierte er mit seinem Bruder Michel Champagner aus eigenen Trauben im Familienbetrieb. Danach trennten sie sich und jeder erhielt knapp 5 Hektaren Weinberge in Grand-Cru-Lagen, die rund um Aÿ liegen. Christians erste eigene Ernte fand im Herbst 2016 statt, die Weiterverarbeitung der Trauben erfolgte aber bis zur Ernte 2018 im Keller seines Freundes Jean-Baptiste Geoffroy. Ende 2018 konnte er dann seine eigenen Räumlichkeiten, gleich gegenüber von seinem Freund, beziehen.

Der Rosé «A04» Extra Brut von Christian Gosset ist ein Alleskönner und der Ausbund frisch-fruchtiger Kultiviertheit. Das natürliche Aroma zarter roter Beerenfrüchte und dunkler Waldbeeren versprüht viel Eleganz und Klarheit. Im Mund besticht das Wechselspiel einer belebenden Frische mit einer feinen Herbe. Der Ausbau der Grundweine fand in emaillierten Tanks statt. Zum grossen Anteil an Pinot Noir kommt noch etwas Chardonnay dazu und ein in Burgunder-Pièces gereifter Pinot Noir (10 %), was ihm herrlich guttut. Viel mehr als ein

Aperitif – denn er begleitet auch gern die asiatisch inspirierte Küche.