

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
Kalkstein
Sternanis
Fenchel
Brioche

STIL

zugänglich
finessenreich
leicht

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%)
2021 (85%), 2020
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

315% Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2024

Jahresproduktion

13.312 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Eichelmann

3/5