

Grande Réserve brut Bauget-Jouette



Awards	Wine Spectator 87
Herkunft	France, Champagne
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Produzent	Bauget-Jouette
Ausbau	Flaschengärung
Alkoholgehalt	12 %
Trinkreif	1 - 3 Jahre nach Ernte
Ausschanktemperatur	6 - 10 °C
Artikelnummer	8311007
Gebinde	6er Karton

Degustationsnotizen

Hellgoldene, satte Farbe. Sehr feine, anhaltende Perlage. Feine Aromatik nach Obst- und exotischen Früchten. Im Hintergrund frische Hefenote. Am Gaumen ausgewogen und reich mit stolzem Gehalt.

Empfehlungen

Der Champagne ist besonders geeignet als Aperitif, aber auch zu Fisch, Austern, Pilze oder Geflügel. Idealer Beileiter auch zu Frischkäse oder einem jungen cremigen Weichkäse, zu exotischen Früchten.

Bemerkungen

Seit 1822, d.h. jetzt in der 5. Generation, ist das Champagnerhaus Bauget-Jouette mit dem Weinbau in der Champagne verbunden. Bauget-Jouette hat rund 14 Hektaren eigene Reben, aufgeteilt in 37 Parzellen mit einem Rebalter zwischen 15 – 47 Jahren und eine Jahresproduktion von ungefähr 130'000 Flaschen.