



## PRESTIGE CHARLES GARDET Weiß der Weißen

Die besten Chardonnays werden ausgewählt und bilden eine ständige Reserve, aus der wir jedes Jahr diesen prestigeträchtigen Wein abfüllen. Es ist ein feiner, spannungsvoller und lebendiger Champagner.



### Rebsorten & Herkunft



Chardonnay - 100%

Herkunft: Montagne de Reims (Vaudemange, Avenay-Val-d'Or)  
Côte des Blancs (Cuis, Grauves)  
Marne-Tal (Bisseuil, Mareuil-sur-Aÿ)

Nur Premier- und Grand-Cru-Weine

### Fermentationen & Reifung

In Edelstahltanks

Alkoholische Gärung, keine malolaktische Gärung.

Reifung der Jahrgangsweine (25%) für 8 Monate

Reserveweine Solera (75%)

+ 3 bis 4 Jahre Flaschenreifung auf der Hefe

+ mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

### Rohdosierung : 6 g/L

Aus einem Likör, der aus demselben Wein und Rübenzucker hergestellt wird

## Eine ewige Reserve

Dieser Blanc de Blancs wird aus einer Chardonnay-Mischung aus verschiedenen Dörfern und verschiedenen Jahrgängen hergestellt und reift (vor der Abfüllung) nach der Methode einer permanenten Reserve oder „Solera“.

**Solera:** Dabei handelt es sich um einen Weinbestand in Edelstahltanks, aus dem jährlich 25 % entnommen werden, um 75 % dieses Blanc de Blancs auszumachen. Der entnommene Wein wird durch die neuen Chardonnay-Trauben des jeweiligen Jahrgangs ersetzt. Dieser „Solera“ wurde 2016 auf der Grundlage der vier vorhergehenden Jahrgänge gestartet.

Die Chardonnay-Auswahl des aktuellen **Jahrgangs**. Ein Teil dient zur Vervollständigung der restlichen 25 % dieser Cuvée, der andere Teil wird verwendet, um die aus dem Solera-System entnommenen 25 % wieder aufzufüllen.

### Verkostung

Optimale Betriebstemperatur: 6 bis 8 °C (43 bis 46 °F)

**Farbe:** Zitronengelb mit silbernem Schimmer.

Sehr angenehmer **Duft**. Röst- und Mandelnoten entfalten sich zu fruchtigen Aromen. Gelbe Steinfrüchte (Pfirsich, Aprikose, Nektarine), Zitrusfrüchte (frischer Orangensaft, -schale). Blumige Note (Holunderbeere, Linde).

**Geschmack:** Weichheit, Frische und Mineralität. Fruchtaromen. (Gelber Pfirsich, Orange, Zitrone) und Noten von Vanille, Haselnuss und geröstetem Brot. Sehr blumiger Abgang.

#### Feinschmecker-Kombinationen

Weißer Hecht in Butter; Hummer mit Zitronen-Butter-Sauce; Sushi-Platte, Meeresfrüchteplatte; Fisch- und exotisches Früchte-Ceviche, gewürzt mit Limettensaft.

### Abfülldaten

Abfüllzeitraum: März

Behältergrößen: Flaschen

Erster Verschluss: Kronkorken

### Versand & Lagerung

Endgültiger Verschluss (nach dem

Degorgieren): Diam-Technologie-Korken.

**Transport und Lagerung: Klares Glas macht den Wein lichtempfindlicher. Um seine Qualität zu erhalten, ist es daher wichtig, die Flasche im Karton und lichtgeschützt aufzubewahren.**

Lagerung nach dem Versand: Trinkfertig, kann bis zu 5 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.

### Auszeichnungen

Wine Enthusiast 2021 / 92 Punkte

Jancis Robinson / 2020 / 16.5/20

