



PRESTIGE CHARLES GARDET 2008 VINTAGE

Die Cuvée aus außergewöhnlichen Weinen, der Prestige Charles Gardet, ist ein leuchtendes Beispiel für das traditionelle Können des Hauses.

Dieser Jahrgang 2008 besticht insbesondere durch die Struktur und die Klarheit seiner Aromen.



Rebsorten & Herkunft



Chardonnay - 70%

Herkunft: Côte des Blancs (Cuis, Avize)
Montagne de Reims (Trépail)



Pinot Noir - 30%

Herkunft: Marne-Tal (Mareuil-sur-Aÿ)

Nur Premier- und Grand-Cru-Weine

Fermentationen & Reifung

In Edelstahltanks

Alkoholische Gärung, keine malolaktische Gärung, 8 Monate gereift

+ Mindestens 15 Jahre Flaschenreife auf der Hefe

+ mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

Bruttodosierung : 5 g/L

Aus einem Likör und Rohrzucker

Der Jahrgang

Wetter

Der Herbst 2007 war kühl, aber trocken, gefolgt von einem relativ milden Winter. Das Frühjahr 2008 war überwiegend nass, die Blüte setzte Anfang Juni ein und die Temperaturen blieben sehr niedrig. Die Reifung der Trauben von Mitte August bis Mitte September verlief problemlos.

Ernte

Beginn: vom 17.09. bis 06.10. in Gardet.

Bedingungen: trockenes, kühles Wetter (perfekt).

Merkmale: Zwei Parameter stechen im Jahr 2008 besonders hervor: Säuregehalt und Stickstoffgehalt. Tee

Die Ernte war sehr reichlich.

Zusammenfassung

Das Wetter war während der Wachstumsperiode im Allgemeinen unbeständig und kühl, doch dann erlebten wir zur Erntezeit die glückliche Rückkehr der Sonne.

Verkostung

Optimale Serviertemperatur: 8 bis 10 °C (46 bis 50 °F)

Farbe Goldgelb und goldener Schimmer, mit einer lebhaften, fröhlichen Blase.

Nase: Der erste Duft ist eher zurückhaltend mit Jod- und Mineralnoten. Anschließend entfalten sich Noten von weißen Blüten, die sich zu Aromen von herzhaften Früchten, Gewürzen und Wachsnoten entwickeln.

Geschmackliche Finesse und Spannung. Frisch am Gaumen, spritzig und sehr zitronig, mit Anklängen von Granny-Smith-Äpfeln. Der Abgang mit Zitronenschale verleiht dem Wein eine großartige aromatische Persistenz.

Kombinationen mit Speisen der gehobenen Küche

Hummerschwänze, gegrillter Petersfisch, Seebarsch mit Salz, ein blauer Hummer oder Jakobsmuscheln. Oder als Aperitif für besondere Anlässe.

Abfülldaten

Abfülldatum: Juli 2009

Behälterarten: Flaschen

Erster Verschluss: Kronkorken

Versand & Lagerung

Letzter Korken (nach dem Degorgieren):

Diam-Technologie Kork

Lagerung nach dem Versand:

Trinkfertig, kann bis zu 10 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.

Auszeichnungen

Decanter World Wine Awards 2024, **94 Punkte**

Drinks Business – Champagne Master 2024, **Gold**

James Suckling 2024, **93 Punkte**

