Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

PAUL GOSSET
Coteaux Champenois Rosé
La Tonnelle AC



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Paul Gosset**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.10% Vol.
Ausschenktemparatur:	12-14°

Auch dieser Rosé-Stillwein von Paul Gosset, komponiert aus 85% Pinot Noir und 15% Chardonnay, ist etwas Besonderes. Die Trauben dafür stammen aus drei Einzellagen in Dizy, Aÿ und Mareuil sur Aÿ. Beide Sorten wurden zusammen gelesen und auch zusammen einer zwei-wöchigen Maischegärung unterzogen. Anschliessend reifte der Wein für 13 Monate in Eichenfässern. Sowohl in der Farbe als auch im Duft zeigt er sich verhältnismässig dunkel und erinnert schon fast eher an einen leichten Rotwein. So zeigen sich in der Nase Aromen von roten Beeren, getrockneten Kirschen und etwas Granatapfel, kombiniert mit Agrumen- und Nektarinen Noten, unterlegt mit fein floral-mineralischen Tönen. Am Gaumen wiederum fruchtig-herb, mit schöner Frische und zarter Gerbstoff Struktur. NUR 1378 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Ein toller Speisebegleiter nicht nur für Fisch und Krustentiere vom Grill, auch zu Pasta oder Reisgerichten mit Pilzen oder roter Bete und hervorragend zur Vesper mit verschiedenen Käse- und Fleisch Spezialitäten.

Produzent

Paul Gosset, ein noch junger, aber unglaublich talentierter Winzer aus Aÿ, der 2016 seinem Vater Michel Gosset auf das Familienweingut folgte und gerade erst im Jahr 2020 seine ersten Champagner auf den Markt brachte. Das Gut umfasst rund 3,5 Hektar Weinberge in den Dörfern Ay, Mareuil-sur-Ay, Dizy und Chouilly. Pinot Noir ist die Hauptrebsorte, Chardonnay und Meunier machen den kleineren Teil aus. Bereits um die Jahrhundertwende hatte Vater Michel damit begonnen, den Einsatz von Unkrautvernichtungsmitteln und Pestiziden in den Weinbergen zu reduzieren, die sich seit Generationen im Familienbesitz befinden. Paul führt diese Philosophie fort, mit dem Ziel eine Symbiose zwischen der Erde, den Reben, dem Wein und der Umwelt aufrechtzuerhalten. So

achtet er auf die Artenvielfalt auf den Feldern und pflanzt Hafer an, um den Boden zu entlasten. Zudem ist er auch bestrebt, Emissionen und Umweltverschmutzung so weit wie möglich zu reduzieren und verwendet verantwortungsvollere Materialien für die Ausstattung seiner Flaschen, beispielsweise Etiketten aus Baumwolle und Kappen ohne Aluminium. Im Keller verwendet Paul die eigenen Hefen, Sulfite werden nur in minimalen Mengen verwendet und so wird auch die malolaktische Gärung nicht künstlich blockiert. Als Abbild seines Erbes und seiner Überzeugungen hat Paul Gosset, seine Cuvées um das Thema Zeit herum aufgebaut und kreiert. Die vergehenden Stunden und der Wechsel der Jahreszeiten, ein Thema, welches auch der Verbindung zwischen seiner eigenen, jetzigen Arbeit und der seines Vaters entspricht.