



Hommage à Gaston Burtin Brut

Leuchtend gelb mit goldenem Schimmer im Glas. In der Nase zeigen sich Noten von weissen Blüten, Pfirsich und Aprikose sowie Williamsbirne und kandierter Zitrone. Am Gaumen vornehmlich Steinobst und ein Hauch Honig. Dieser Champagner zeichnet sich durch eine tolle Kombination von Frische, Frucht und Eleganz mit feiner Mousse aus.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Maison Burtin |
| Kategorie | Champagner |
| Land | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Klassifizierung | AC |
| Flaschengrösse | 150 cl |
| Alkohol | 12.0 % |
| Trinktemperatur | 8° - 10° |
| Lagerfähigkeit | 5 Jahre |
| Traubensorten | Meunier, Chardonnay, Pinot Noir |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 322718 |
| Passt zu | Sushi, Meeresfrüchten, Kalbfleisch, Fisch, asiatischen Gerichten, Apéro |



Vinifikation

Unterbindung der Milchsäuregärung. Ziel ist es, nicht wenige Champagner herzustellen, sondern Frische, Frucht und Eleganz zum Ausdruck zu bringen. Reserveweine hergestellt im Solerasystem (Basisjahr ist 2005). Lagerung auf der Feinhefe des Brut mindestens 42 Monate. Die Dosage liegt bei 8g/L.

Terroir

Dank der historischen Beziehungen, die von seinem Gründer initiiert wurden, kann Maison Burtin auf eine grosse Palette von Crus zurückgreifen. Teile davon sind sogar als Grands und Premiers Crus klassifiziert, von der Côte des Blancs bis zum Aube über das Marne-Tal und die Montagne de Reims.

Geschichte





Der wagemutige und diskrete Gaston Burtin gründete 1933 sein kleines Handelsunternehmen. Als Champagnerliebhaber begann er Ende der 1950er Jahre sein Champagner-Geschäft in dem wunderschönen Château des Archers, nur wenige Schritte von der berühmten Avenue de Champagne, wo sich Maison Burtin auch heute noch befindet. Er war sich bewusst, dass die Herstellung eines grossen Champagners eng mit der Qualität der Trauben und der Sorgfalt bei der Reifung abhängt und so liess er im Zentrum von Epernay wunderschöne Keller graben.

