



**FISCHER
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882

75 cl

Schaumwein



J.M. Gobillard Brut Tradition Champagne AC



J.M. Gobillard et Fils, Hautvillers



Champagne, Frankreich



Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



Nach traditioneller Kelterung mindestens 3 Jahre
Kellerlagerung für eine perfekte Reife



12.5 % Vol.

Degustationsnotiz

Sehr fruchtig, frisch und angenehm am Gaumen mit schön eingebundenen Aromen.



90 Punkte von - Medal Decanter

Angaben zum *Produzenten*

Das Champagnerhaus J. M. Gobillard et Fils bearbeitet ca. 25 Hektar, überwiegend in den Premier Cru Lagen von Hautvillers. Dynamik und Kompetenz definieren dieses sich im Aufschwung befindende Familienunternehmen. Hier kontrolliert man von der Traube bis zum Verkauf sorgfältig jede Etappe.

champagne-gobillard.com

