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

