

Brut Selection

Champagne AOC

Maison Gruet

Maison Gruet Selection Brut

Art.-Nr.	Farbe	Rebsorte	% ABV	Ausbau	Notizen
1099	Weiss	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	12.0 %	Stahltank	-



Sustainability

Champagne Gruet verpflichtet sich mit der höchsten HVE-Zertifizierung zu nachhaltigem Weinbau und Umweltschutz. Das Unternehmen nutzt recycelbare Verpackungen und Glas, FSC-zertifizierte Kartons sowie leichte Flaschen zur Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks. Ein Photovoltaik-Projekt und digitale Prozesse ergänzen diese Bemühungen.

Tasting note

Champagne Gruet zeigt eine klare Perlage. In der Nase entfalten sich Aromen von Quitte und gelben Früchten, untermalt von einem Hauch Brioche. Am Gaumen ist die Dosage von 9 g/L spürbar, die die lebendige Säure gut ausbalanciert. Ein unkomplizierter Genuss.

Vinification

Die Champagne Gruet stammt aus der Côte des Bar und ist eine Cuvée, die die Fruchtigkeit der Pinot-Sorten (Pinot Noir, Pinot Meunier) mit der Eleganz des Chardonnay vereint. Sie reifte 24 Monate auf der Hefe und hat eine Dosage von 9 g/L.

Bottle format

850g 0,75l Glasflasche

Verschluss

Mytik-Korken (DIAM)