



## 3er-Set Champagne Philippe Gamet + Gratis Sektverschluss Champagne Philippe Gamet

Die Champagner von Philippe Gamet brillieren durch Eleganz, Finesse und ein unschlagbares Preis-Genuss-Verhältnis. Mit diesem Set entdecken und genießen Sie 3 Top-Cuvées! Dazu legen wir noch einen Philippe Gamet-Sektverschluss GRATIS bei!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Philippe Gamet
Region	Champagne
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	2,25



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Weingut

Champagne Philippe Gamet ist in Mardeuil ansässig, nur knapp 3 km von Épernay entfernt und ist ein klassisch-französisches Familienweingut, das seine Wurzeln tief in der Region hat. Schon Philippes Vater setzte den Grundstein für das Gut, als er, der einfache Landarbeiter, ein paar Parzellen in den beiden Weindörfern Mardeuil und Fleury-la-Rivière erwarb.

### Die Champagner

#### Champagne Philippe Gamet Rosé Brut

##### Gold Mundus Vini 2016

Im Glas zeigt sich ein helles Lachs-Rosé, zarte Luftblässchen steigen auf. Das Bouquet entfaltet sich mit Aromen nach roten Johannisbeeren und reifen, gelben Birnen sowie Kirschen und einem Hauch Brioche. Am Gaumen beeindruckt sofort die Komplexität der fruchtintensiven und delikaten Struktur, die sich harmonisch entwickelt und Frucht und Säure in harmonischer Balance widergibt. Im formidablen Finale zeigen sich Anklänge von exotischen Gewürzen und Nüssen.

#### Champagne Philippe Gamet 'Caractères' Extra Brut

##### Goldmedaille & Best of Show Champagne Non-Vintage Mundus Vini

Im Glas steigen goldene Perlenketten hoch, die Robe leuchte im hellen Zitronengelb. Das animierende Bouquet hält einen bunten Blumenstrauß an Aromen parat: Zitrusfrucht, Brioche, Holznoten von der Fasslagerung, Mineralik, gelbes

und getrocknetes Kernobst sowie etwas Apfel-Noten. Am Gaumen ist der Wein sehr gut strukturiert und von einer generösen Komplexität, die begeistert. Weinsäure und Fruchtkonzentration sowie Mousseux korrespondieren miteinander hervorragend, das Finale macht Lust zu einem weiteren Schluck.

## **Champagne Philippe Gamet 'Sélection Particulière' Brut**

### **93 Punkte Wine in Black**

Die Robe ist strohgelb, kleine Perlenketten steigen schnell im Glas auf. Das Bouquet kleidet sich in Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Birnen und grünen Äpfeln, alles gepaart mit einem leichten Hauch von Brioche, die hier den Duftmoment angenehm begleitet. Am Gaumen ist der Wein von einer saftigen Weinsäure unterlegt und einer sehr akkuraten Struktur, die auch von guter Konzentration geprägt ist. Das Mousseux ist sehr cremig, man spürt das lange Hefelager sofort. Das Finale gleitet langsam und schön den Hals runter.

### **Sektverschluss von Gamet**

Ist die Sekt-Flasche erstmal geöffnet, fängt der Spaß erst so richtig an. Doch wenn man unterwegs ist und den Schaumwein nicht sofort austrinken möchte, kann man die Flasche auch wieder luftdicht verschließen - mit dem Sektverschluss. So bleibt der Sekt schön prickelnd und gleichzeitig gut konserviert. Die Flasche kann man dann über Nacht weiter im Kühlschrank lagern. Dieser Verschluss stammt direkt von Champagne Philippe Gamet!

### **Das Set**

Die Champagner ist voller kleinerer Familienhäuser, die man als Fan Frankreichs schönster Schaumwein-Region unbedingt entdecken muss. Die Maison Philippe Gamet etwa, die exzellente Prickler zu einem wirklich unschlagbaren Preis erzeugt. In diesem Set finden sich gleich drei sehr köstliche Champagner dieses Erzeugers: Der Rosé Brut, der mit 20 % Rotwein erzeugt wurde und beim Verkostungswettbewerb Mundus Vini eine Goldmedaille erhielt. Der Cuvée Caractères wurde beim gleichen Wettbewerb auch eine Goldmedaille um den Flaschenhals gehängt, sie wurde außerdem zum besten Non-Vintage-Schampus der gesamten Verkostung erkoren! Und zuletzt ist ein besonderer Schaumwein mit im Set: Die Cuvée Sélection Particulière ist der erste Champagner, der exklusiv für Wine in Black-Kunden auf die Flasche gezogen wird. Ein wunderbarer Schaumwein, der gut 25 Monate auf der Hefe lag!

Wollen Sie diese Edel-Prickler nicht in einem Zuge trinken, können Sie diese mit dem Sektverschluss von Philippe Gamet über Nacht im Kühlschrank lagern. Der Sektverschluss, den wir gratis beilegen, konserviert am besten die Kohlensäure in der Flasche und hält den Schaumwein schön prickelnd.