Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

335201 2013

2013er Gusbourne Brut Reserve Late Disgorged Gusbourne Estate

PDO

Gusbourne Estate

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Luxuriös und elegant mit feiner Perlage.
	Leitaromen	Aromen von Brioche, Zitrus und gerösteten Mandeln
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Hummer, Jakobsmuscheln oder Kaviar

Farbe	WEISS
Alkohol	12 % vol.
Verschluss	SEKTKORKEN
Enthält:	Sulfite, Schwefeldioxid

Luxuriös, komplex und elegant mit Aromen von Brioche, Zitrus und gerösteten Mandeln. Perfekt für besondere Anlässe.

Der Gusbourne Brut Reserve Late Disgorged 2013 ist eine Hommage an Zeit und Geduld. Diese besondere Cuvée reift fast acht Jahre auf der Hefe, was zu einer außergewöhnlichen Tiefe und Komplexität führt. Mit seinem strahlenden Goldton und der feinen Perlage präsentiert sich dieser Schaumwein als luxuriös und elegant. Aromen von reifen Zitrusfrüchten, grünem Apfel und mineralischen Noten verbinden sich harmonisch mit Anklängen von Brioche, gerösteten Mandeln und einer subtilen Würze. Der lange Ausbau verleiht ihm eine cremige Textur und eine bemerkenswerte Fülle, die durch eine frische Säure perfekt ausbalanciert wird. Ideal serviert bei 8-10 Grad Celsius, eignet sich dieser Schaumwein hervorragend für besondere Anlässe. und passt perfekt zu gehobenen Gerichten wie Hummer, Jakobsmuscheln oder Kaviar. Ein Fest für die Sinne, das sowohl für erfahrene Genießer als auch für Schaumweinliebhaber unvergesslich bleibt.

Rebsorten

46%	Pinot Meunier
35%	Chardonnay
19%	Pinot Noir

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
2 Medaille	Decanter World Wine Awards	Silber, November 2022

Zutaten

Stand 13.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de