



Caves Gales Auxerrois Grand Premier Cru Remich Hôpertsbour

Moselle, Luxemburg

KLIMAAT & TERROIR: Een gematigd continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De wijngaarden zijn gelegen op de zuidhelling van de Moezel, waar de bodems voornamelijk bestaan uit mergel.

VINIFICATIE: De handmatig geoogst druiven worden deels ontsteeld en vergist in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Ook de rijping vindt daarin plaats.

DRUIVEN: auxerrois

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Heldere, frisse wijn met aroma's van citroen, grapefruit en exotisch fruit. De smaak is lichtvoetig en licht kruidig met een subtiel restzoetje en een zuivere finale.

SERVEERSUGGESTIE: Een origineel aperitief en ideale begeleider van bijvoorbeeld tartaar van zalm, asperges of sushi.

WEETJE: Deze wijn heeft de Grand Premier Cru-Classificatie, wat niets zegt over de wijngaard, De Luxemburgse Marque National keurt de wijnen en kent die vervolgens een cijfer toe tussen 0 en 20. Grand Premier Cru staat voor een score van 18 tot 20 punten.



Gales
Vins et crémants de Luxembourg



Caves Gales & Cie, is in 1916 opgericht door Nicolas Gales een vooraanstaand Luxemburgs familiebedrijf dat zowel stille als mousserende wijnen maakt. Zijn kleinzoon Marc Gales geeft inmiddels de leiding over aan zijn oudste dochter Isabelle en zij behoort daarmee tot de vierde generatie van het bedrijf. De wijngaarden liggen in een smalle strook langs de Moezel en de druivenrassen die er staan aangeplant, zijn hoofdzakelijk wit en bestand tegen het noordelijke klimaat: riesling, auxerrois, rivaner, elbling, pinot blanc en pinot gris. Voor de stille wijnen werkt het Gales samen met lokale druiventelers, wier oogst aan zeer strenge eisen moet voldoen. Complexe Grands Premiers Crus maken onderdeel uit van het wijnassortiment. Met de productie van mousserende wijnen heeft Gales al meer dan een eeuw ervaring. Gemaakt volgens de méthode traditionnelle kenmerken deze crémants zich door veel frisheid en elegantie.

LIFE'S
DELICIOUS