



Caves Gales Blanc de Blancs Brut

Moselle, Luxemburg

KLIMAAT & TERROIR: Een gematigd continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers en granietrijke bodems.

VINIFICATIE: Méthode traditionnelle. De druiven worden afzonderlijk vergist in roestvrijstalen tanks. De wijn krijgt vervolgens een tweede gisting op fles en rijpt daarin 18 maanden.

DRUIVEN: chardonnay, riesling, pinot blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Elegant, fris en opwekkend met florale aroma's, brioche en fruitige tonen van groene pruimen en peer. De mousse is verfijnd, zacht en romig en houdt lang aan.

SERVEERSUGGESTIE: Een feestelijk aperitief, maar ook heerlijk bij lichte voorgerechten zoals bijvoorbeeld coquilles.

WEETJE: De opwarming van de aarde is gunstig voor de rijping van de druiven van deze noordelijk gelegen gebieden waardoor de kwaliteit van de wijnen toeneemt.



Gates
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 wijnessortiment. 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