



Caves Gales Blanc de Blancs Demi-Sec

Moselle, Luxemburg

KLIMAAT & TERROIR: Een gematigd continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De wijngaarden liggen voornamelijk langs de zuidhelling van de Moezel.

VINIFICATIE: Méthode traditionnelle. De druiven worden afzonderlijk vergist in roestvrijstalen tanks. De tweede gisting op fles duurt 18 maanden. Na het dégorgement rust de wijn nog enkele maanden..

DRUIVEN: chardonnay, riesling, pinot blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Strogele wijn met een mooi aanhoudende mousse. In de geur brioche, witte bloemen, bergamot en perzik. De smaak is soepel en fruitig met tonen van citroenzest.

SERVEERSUGGESTIE: Onweerstaanbaar bij merengue, crème brûlée of citroentaart.

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.



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 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