



Caves Gales Blanc de Blancs Extra Brut 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 wijn krijgt vervolgens een tweede gisting op fles en rijpt daarin 24 maanden.

DRUIVEN: chardonnay, riesling, pinot blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Zuiver, fris en mineralig met aroma's van limoen en citroenmélisse. In de smaak rabarber en rode bessen. Fijne, levendige mousse en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Een feestelijk aperitief en geweldige begeleider van schaal- en schelpdieren.

WEETJE: De extra brut is gemaakt van rijpere druiven. Daardoor hebben de druiven een hoger suikergehalte en lagere zuren waardoor de wijn mooi in balans is zonder dosage.



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 wijnnassortiment. 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