



## Caves Gales Cuvée Première Rosé Brut

Moselle, Luxemburg

**KLIMAAT & TERROIR:** Een gematigd continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De wijngaarden zijn gelegen op 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 18 maanden.

**DRUIVEN:** pinot noir

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 12,00%

**GEUR & SMAAK:** Zalmroze wijn met een fijne mousse en verleidelijke aroma's van rood fruit zoals aardbei, framboos en rode bessen. Elegant, fris en soepel van smaak.

**SERVEERSUGGESTIE:** Superfeestelijk aperitief, maar ook heerlijk bij lichte voorgerechten met groenten en vis, gerookte zalm, gegrilde portobello of een frisse soep van rood fruit.

**WEETJE:** De wijngaarden van Gales liggen bij Schengen, een klein dorpje de Duitse kant van de Moezel. Rond het begin van de jaartelling was er al wijnbouw in dit gebied.



*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