



Caves Gales Rivaner

Moselle, Luxemburg

KLIMAAT & TERROIR: Een gematigd continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De wijngaarden liggen langs de oevers van de Moezel, waar de bodem veel mergel bevat.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden deels onsteeld en vervolgens vergist in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Ook de rijping vindt hierin plaats.

DRUIVEN: rivaner

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Heldergele wijn met groene reflecties. Lichtvochtig en elegant met gele appel, citrusfruit en meloen. Levendig en gebalanceerd met een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Een ideaal aperitief met hoge doordrinkfactor. Ook heerlijk bij asperges, salades en fruits de mer.

WEETJE: Rivaner is een kruising tussen riesling en sylvaner.



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