



Champagne Brut Grand Cru Orpale

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Die vielschichtigste aller Champagner-Cuvées von Saint-Gall

Beschreibung:

Der Orpale Blanc de Blancs ist die Prestige-Cuvée von Champagne De Saint-Gall: ein großer Chardonnay-Jahrgangschampagner, der Cremigkeit und Vielschichtigkeit mit Frische und Präzision verbindet. Orpale wird ausschließlich in herausragenden Jahrgängen erzeugt, wenn Herkunft und Qualität des Leseguts den hohen Anforderungen des Hauses entsprechen. Die Trauben stammen aus ausgewählten Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs, insbesondere aus renommierten Gemeinden wie Avize, Cramant, Oger und Le Mesnil-sur-Oger. Die kalkreichen Böden dieser Terroirs verleihen dem Orpale sein strukturelles Rückgrat und eine klare, salzig geprägte Mineralität sowie eine kühle Spannung, die durch die lange Reifezeit auf der Hefe zusätzlich vertieft wird. Reife Chardonnay-Aromen prägen das Profil, getragen von feiner Perlage und einer präzise eingebundenen Säurestruktur, die dem Wein Länge und Energie verleiht, ohne seine Eleganz zu überlagern.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes, helles Goldgelb. Komplex bereits im Duft zeigt er sich am Gaumen ielschichtig und mit dichter Struktur – ein wenig-intensiver Champagner, der Raffinesse, Eleganz, Kraft und Animation auf das Feinste vereint. Langer, intensiver Abgang. Zählt zu den besten Blanc de Blancs für besondere Anlässe und ist auch als Begleiter zu feinen Speisen mit weißem Fleisch, Geflügel oder Fisch perfekt geeignet.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: De Saint-Gall

Ausbau: 9 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1104612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru Orpale

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Decanter 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.