



Champagne So Dark Grand Cru

De Saint-Gall

Eine rare Spezialität

Beschreibung:

Eine echte und rare Spezialität im Portfolio von Saint Gall, die ja eigentlich DIE Spezialisten für erstklassige Chardonnay-Champagne sind. Beim SO DARK werden ca 3/3 Anteil Pinot Noir-Trauben mit Chardonnay assembliert - beide aus den besten Grand Cru Lagen Ambonny, Bouzy sowie Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize und Cramant. Pinot Noir verleiht Kraft, Struktur Intensität, der Chardonnay Eleganz, Frische und Mineralität. Ein konzentrierter und perfekt balancierter Champagner, der sich auch als Speisebegleiter hervorragend eignet.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Artikelnummer: 1242016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne So Dark Grand Cru

De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, International Wine and Spirit Competition 95/100
Rebsorte(n):	75% Chardonnay, 25% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
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.