Champagne Brut Grand Cru Orpale

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Kalk, Kreide, Klarheit – Grand-Cru-Chardonnay von der Côte des Blancs

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.

Aromenprofil:
Leuchtendes, helles Goldgelb. Komplex bereits im Duft zeigt er sich am Gaumen ielschichtig und mit dichter Struktur – ein weinig-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.

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
Produzent:	De Saint-Gall
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1104604

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru Orpale

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch