



Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

4-Sterne-Champagnerhaus

Beschreibung:

De Saint-Gall besitzt fast ausschließlich Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen in allen Toplagen der Champagne. Das Champagnerhaus ist im Grand-Cru-Dorf Avize an der Côte des Blancs beheimatet und entsprechend spezialisiert auf Chardonnays – also Blancs de Blancs. In den führenden Champagner- Guides wird De Saint-Gall mit 4 von 5 Sternen bewertet.

Degustationsnotiz:

Feines Blassgelb, im Duft und am Gaumen mit floralen Aromen, weißen Blüten, Lindenduft. Am Gaumen mit animierender, zartmineralischer Art und tollem Spannungsbogen. Glockenklare Präzision aus den berühmten Kalksteinböden der Champagne. Langes, intensives, druckvolles Finale.

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:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	11042--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.