



Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Aus besten Grand Cru Lagen der Champagne

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.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Strohgelb, feinstes Bukett nach frischer Zitrusfrucht und salzig-mineralischer Würze. Im Glas sehr präzise, glockenklar, auch mit Fülle, kräftig, liquider Kalkstein, hoch mineralisch und direkt. Top Champagner für Kenner aus nur den besten Grand Cru Lagen der Champagne.

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: 11043--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20
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.