



## Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Edler Blanc de Blancs Vintage Champagner

### **Beschreibung:**

De Saint-Gall besitzt fast ausschliesslich Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen in allen Toplagen der Champagne. In der Grand Cru Lage Avize in der Côte de Blanc wird ausschliesslich Chardonnay angebaut.

### **Aromenprofil:**

Transparentes Hellgelb, feinste Perlage, sublimen Röstaromen, liquider Stein, Limette. Am Gaumen komplex, opulent zugleich ultrafrisch und finessenreich. Ideale Komposition aus Animation, Kraft und Struktur mit der Finesse des Chardonnays aus den größten Grand Cru Terroirs der Côte des Blancs. Langanhaltendes Finale.

### **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:** 10 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1104417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs  
De Saint-Gall

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.