



## 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:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Champagne De Saint-Gall
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	11043--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs  
De Saint-Gall

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren