



## 2008 Champagne Brut Grand Cru Orpale

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

De Saint-Galls ganzer Stolz aus dem Überfliegerjahrgang 2008

**Beschreibung:**

Grand Cru-Champagner aus dem Top-Jahrgang 2008

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes, helles Goldgelb. Komplex bereits im Duft zeigt er sich am Gaumen und dichter Struktur, ein wenig-intensiver Champagner aus dem herausragenden Jahrgang 2008, der Raffinesse, Eleganz, Kraft und Animation auf das Feinste vereint. Langer, intensiver Abgang. Zählt zu den besten Blanc de Blancs für besondere Anlässe und auch 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.

**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> | Decanter 97/100, James Suckling 94/100, Score 19/20 |
| <b>Ausbau:</b>        | imahltank                                           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                        |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %                                              |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2033                                      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                                     |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1104608                                             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Cru Orpale

Blanc de Blancs  
De Saint-Gall

|                       |                                                     |
|-----------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                          |
| <b>Bewertung(en):</b> | Decanter 97/100, James Suckling 94/100, Score 19/20 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2033                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                        |
| <b>Ausbau:</b>        | imahltank                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %                                              |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren                     |