



Caves Gales Crémant Héritage Brut

Moselle, Luxemburg

KLIMAAT & TERROIR: Een gematigd continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De wijngaarden zijn gelegen op de zuidhelling van de Moezel, waar de bodems voornamelijk bestaan uit mergel.

VINIFICATIE: Gales Héritage wordt gemaakt via de méthode traditionnelle. De tweede vergisting duurt 24 maanden bij een gecontroleerde temperatuur van 12°C. Na de vergisting rust de wijn nog 3-4 maanden in de kelder.

DRUIVEN: riesling (48%), pinot blanc (49%), auxerrois (3%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Lichtgele wijn met zeer fijne mousse. De wijn heeft aroma's van brioche, citrusvruchten en perzik. Zeer fris, elegant en fruitig.

SERVEERSUGGESTIE: Aperitiefwijn die geweldig samengaat met een sabayon van gepocheerde oesters en kreeft. Serveer op 8-9°C.

WEETJE: De Héritage Brut is de icon wijn van Gales en behoort tot één van de beste crémants uit Luxemburg.

Gales
Vins et crémants de Luxembourg



Caves Gales & Cie. is een vooraanstaand Luxemburgs familiebedrijf dat zowel stille als mousserende wijnen maakt. Sinds 1916 hebben inmiddels vier generaties de familietraditie voortgezet. Op dit moment staan achterkleinkinderen Isabelle en Georges aan het roer. De Crémants Gales, die volgens de méthode traditionnelle worden gemaakt, behoren tot de top van het gamma Luxemburgse crémants. Deze kenmerken zich door veel frisheid en elegantie. Sinds de jaren 30 van de vorige eeuw maakt de familie Gales ook stille wijnen. Hiervoor werken ze samen met lokale druiventelers, wier oogst aan zeer strenge eisen moet voldoen. Het levert onder meer complexe Grands Premiers Crus op. De wijnen zijn afkomstig van de beste wijngaarden die in een smalle strook langs de Moezel liggen in zuidelijke en zuidwestelijke richting. De druivensoorten die er staan aangeplant zijn hoofdzakelijk wit en bestand tegen het noordelijke klimaat: riesling, auxerrois, rivaner, elbling, pinot blanc en pinot gris.