Caves Gales Blanc de Blancs Brut

Moselle, Luxemburg

KLIMAAT & TERROIR: Een gematigd continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers en granietrijke bodems.

VINIFICATIE: Méthode traditionnelle. De druiven worden afzonderlijk vergist in roestvrijstalen tanks. De wijn krijgt vervolgens een tweede gisting op fles en rijpt daarin 24 maanden.

DRUIVEN: chardonnay (40%), riesling (40%), pinot blanc (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Elegant, fris en opwekkend met florale aroma's, brioche en fruitige tonen van groene pruim, appel en peer. De mousse is verfijnd, zacht en romig en houdt lang aan.

SERVEERSUGGESTIE: Een feestelijk aperitief, maar ook heerlijk bij lichte voorgerechtjes zoals bijvoorbeeld coquilles.

WEETJE: De opwarming van de aarde is gunstig voor de rijping van de druiven van deze noordelijk gelegen gebieden. Hierdoor neemt de kwaliteit van de wijnen toe.

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, waar de 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.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978