



Caves Gales Blanc de Blancs Demi-Sec

Moselle, Luxemburg

KLIMAAT & TERROIR: Een gematigd continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De wijngaarden liggen voornamelijk langs de zuidhelling van de Moezel.

VINIFICATIE: Méthode traditionnelle. De druiven worden afzonderlijk vergist in roestvrijstalen tanks. De tweede vergisting op fles duurt 18 maanden.

DRUIVEN: chardonnay (60%), riesling (30%), pinot blanc (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Strogele wijn met een mooie, aanhoudende mousse. In de geur ruik je aroma's van brioche, witte bloemen, bergamot en perzik. De smaak is soepel en fruitig met tonen van citroenzeste.

SERVEERSUGGESTIE: Onweerstaanbaar bij merengue, crème brûlée of citroentaart.

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, 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.