



Caves Gales Cuvée Première Rosé Brut

Moselle, Luxemburg

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

VINIFICATIE: Méthode traditionnelle. De druiven worden afzonderlijk vergist in roestvrijstalen tanks. De wijn krijgt vervolgens een tweede gisting op fles en rijpt daarin 18 maanden.

DRUIVEN: pinot noir (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Zalmroze wijn met een fijne mousse en verleidelijke aroma's van rood fruit zoals aardbei, framboos en rode bes. Elegant, fris en soepel van smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Superfeestelijk aperitief, maar ook heerlijk bij lichte voorgerechten met groenten en vis, gerookte zalm, gegrilde portobello of een frisse soep van rood fruit.

WEETJE: De wijngaarden van Gales liggen bij Schengen, een klein dorpje aan de Duitse kant van de Moezel. Rond het begin van onze jaartelling was er al wijnbouw in dit gebied.

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.