



Caves Gales Rivaner

Moselle, Luxemburg

KLIMAAT & TERROIR: Een gematigd continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De wijngaarden liggen langs de oevers van de Moezel, waar de bodem veel mergel bevat.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden deels onsteeld en vervolgens vergist in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Ook de rijping vindt hierin plaats.

DRUIVEN: rivaner

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Heldergele wijn met groene reflecties. Lichtvoetig en elegant met gele appel, citrusfruit en meloen. Levendig en gebalanceerd met een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Een ideaal aperitief met hoge doordrinkfactor. Heerlijk bij asperges, salades en fruits de mer.

WEETJE: Rivaner is een kruising tussen riesling en sylvaner.

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.