



Caves Gales Auxerrois Remich Hôpertsbour Grand Premier Cru

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: De handmatig geoogste druiven worden deels ontsteeld en vergist in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Ook de rijping vindt daarin plaats.

DRUIVEN: auxerrois

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Heldere, frisse wijn met aroma's van citroen, grapefruit en exotisch fruit. De smaak is lichtvoetig en licht kruidig met een subtiel restzoetje en een zuivere finale.

SERVEERSUGGESTIE: Een origineel aperitief en ideale begeleider van bijvoorbeeld zalmtartaar, asperges of sushi.

WEETJE: Deze wijn heeft de Grand Premier Cru-classificatie, wat niets zegt over de wijngaard: de Luxemburgse Marque National keurt de wijnen en kent die vervolgens een cijfer toe tussen 0 en 20. Grand Premier Cru staat voor een score van 18 tot 20 punten.

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.