



Caves Gales Blanc de Blancs Extra Brut

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 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: Zuiver, fris en mineralig met aroma's van limoen en citroenmelisse. In de smaak proef je ook rabarber en rode bes. Fijne, levendige mousse en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Een feestelijk aperitief en een geweldige begeleider van schaal- en schelpdieren.

WEETJE: De extra brut is gemaakt van rijpere druiven dan de brut. Daardoor hebben de druiven een hoger suikergehalte en lagere zuren waardoor de wijn mooi in balans is zonder dosage.

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.