



Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

4-Sterne-Champagnerhaus

Beschreibung:

De Saint-Gall besitzt fast ausschliesslich Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen in allen Toplagen der Champagne. Das Champagnerhaus ist im Grand-Cru-Dorf Avize an der Côte des Blancs beheimatet und entsprechend spezialisiert auf Chardonnays – also Blancs de Blancs. In den führenden Champagner-Guides wird De Saint-Gall mit 4 von 5 Sternen bewertet.

Degustationsnotiz:

Feines Blassgelb, im Duft und am Gaumen mit floralen Aromen, weissen Blüten, Lindenduft. Am Gaumen mit animierender, zartmineralischer Art und tollem Spannungsbogen. Glockenklare Präzision aus den berühmten Kalksteinböden der Champagne. Langes, intensives, druckvolles Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: De Saint-Gall

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 11042--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren