



Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Aus besten Grand Cru Lagen der Champagne

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.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Strohgelb, feinstes Bukett nach frischer Zitrusfrucht und salzig-mineralischer Würze. Im Glas sehr präzise, glockenklar, auch mit Fülle, kräftig, liquider Kalkstein, hoch mineralisch und direkt. Top Champagner für Kenner aus nur den besten Grand Cru Lagen der Champagne.

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
Region:	Champagne
Produzent:	Champagne De Saint-Gall
Bewertung(en):	Parker 92/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	11043--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren