

De Saint Gall - Rosé - Champagne - Frankreich - De Saint Gall



Beispielbild

Rebsorte

Chardonnay, Pinot Noir

Passt zu...

Solist, Desserts, Apéritif

Beschreibung

Eleganter Champagner in zartem Lachsrosa. Schmeichelnde Aromen von Kirschen und Walderdbeeren. Ausgewogen und geradlinig mit cremig-weinigem Finale.

Weingut:	De Saint Gall
Lage:	-
Keller:	Avize
Anbaugebiet:	Champagne
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	Der Unterboden besteht aus Kreide, die hier besonders schwach erodiert ist.
Weinanbau:	An der Côte des Blancs in der Champagne. Aus den burgundisch anmutenden Hanglagen rund um die Dörfer Avize, Cramant, Oger und Le Mesnil. Nur Premier Cru - und Grand Cru-Lagen, die zu über 95% mit Chardonnay bestockt sind. Ertragsreduzierung. Selektion.
Weinausbau:	Teilweise Mazeration. Temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank. Zweite Gärung in der Flasche. Rüttelpulte. Degorgiert. Dosage. Die Weine reifen in den eigenen, 4 km langen und bis zu 19 Metern tief in den Kreideboden gegrabenen Kellern zu feinschäumender Noblesse.
Weingeschmack:	Brut
Weinfarbe:	rosé
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	-
Trinktemperatur:	8-10 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	12,50% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Die Union Champagne wurde 1966 gegründet und setzt sich mittlerweile aus zwölf namhaften Genossenschaften zusammen. 1.860 Winzer mit einer Gesamtfläche von 1.200 Hektar in den besten Lagen kümmern sich um die hohe Qualität der Marke De Saint Gall. Seit 2002 in Deutschland bestens etabliert.

