



Gales Blanc de Blanc brut

Domaine Gales

Artikel Nr.	01304
Land	Luxemburg
Herkunft	Weinberge Remich und Mondorf-les-Bains
Rebsorte	Chardonnay (60 %), Riesling (20 %), Pinot Noir (10 %), Auxerrois (10 %)
Qualitätsbezeich.	MÉTHODE TRADITIONELLE
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8 - 9°C
Ausbau	Erste Gärung in Edelstahltanks, zweite Gärung und Reife in der Flasche bei kontrollierter Umgebungstemperatur von 12°C. Nach dem Degorgieren reift der Wein noch einige Monate im Keller, bevor er ausgeliefert wird.
Boden	Muschelkalk und Mergel mit Dolomitbänken
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Blassgelb mit klaren Reflexen. In der Nase elegant mit Aromen von Blüten und Brioche. Feine Perlage. Am Gaumen voll und frisch mit Aromen, die an Mirabellen und Birnen erinnern. Im Abgang elegant und sehr fruchtbetont.
Über den Winzer	Gales, ein Name der aus der luxemburgischen Weinkultur nicht wegzudenken ist. Seit über einem Jahrhundert prägt die Familie Gales den Weinbau an der Mosel. Eine gewissenhafte Weinbergspflege und ein langsamer Ausbau der Weine in gleichmäßig kühlen Kellern bringen Tropfen hervor, die seit Generationen Weinliebhaber begeistern. In den Weinbergen der Domaine Gales wachsen bevorzugt Riesling und Pinot gris, aber auch Auxerrois und Pinot blanc werden in den exklusiven Parzellen in Wellenstein, Bech-Kleinmacher und Remich angebaut.