

DE SAINT-GALL  
CHAMPAGNE



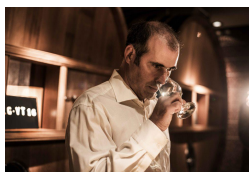
## Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru - De Saint Gall

FAL90

Dieser Klassiker unter den Champagnern zeichnet sich durch seine aromatische Fülle aus. Ein wahrer Genuss. Schöne blasse Robe, Bukett von weißen Blüten und Linde, mineralisch-zart am Gaumen und von köstlicher Frische.

Wie ein Brut nicht Jahrgang sein muss, ist dieser Champagner lebhaft und schneidig. Der Blanc de Blancs Premier Cru Champagner von DE SAINT GALL vereint harmonische Fülle und Feinheit. Im Mund ist die Cuvée frisch und blumig, entwickelt Linden- und Weißdornaromen.

Aus den prädestinierten Côtes de Blancs stammt die Spitzen-Cuvée Champagne de Saint Gall. Auf diesen Namen kam das renommierte Champagnerhaus nicht durch die St.Galler. Man erweist dem Mönch Gallus die Ehre, weil dessen Ausstrahlung auch in der Champagne Wirkung zeigte. Der Champagne de Saint Gall ist also ein echter Champagner von besten Premier-Cru-Reblagen, der sich mit reintoniger Fruchtigkeit und edler Perlage präsentiert. Als Blanc de Blancs-Champagner von Chardonnaytrauben zeigt er klare, vife Frische. Auch die Fachwelt (Decanter, Wine Spectator...) bewertet ihn vorzüglich.



### Saint Gall

Die "Quintessenz der Champagner-Kunst der Winzer". - Das Champagnerhaus De Saint Gall besitzt einen ausgezeichneten Ruf und eine lange Tradition. Das Unternehmen besitzt 1200 Hektar Land bester Lagen und verfügt somit über eine vorzügliche Grundlage für die Herstellung besten Champagners Ihr größter Schatz ist ihr außergewöhnliches Terroir mit den besten Grand Cru- und Premier Cru-Lagen der Champagne: Schaumweine von großer Reinheit und Eleganz. Als wahre Meister des Chardonnay und Experten des Pinot Noir verarbeiten die Mitglieder der Winzervereinigung die besten Trauben der Region zu den hervorragenden Champagne von SAINT-GALL. Stilistisch dominiert reintonige Frucht, Feinduftigkeit und edle Perlage. Als Blanc de Blancs prägen ausschliesslich weisse Trauben (Chardonnay) eine klare Frische. Auch die Fachwelt mit Magazinen wie Decanter oder Wine Spectator anerkennt die Klasse mit Spitzennoten.

### FRANKREICH

#### Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemnit-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.