DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE

Champagne Brut Tradition Premier Cru - De Saint Gall

70 % Ch | 30 % PN. Wunderbar ausgewogener Champagner mit goldener Farbe im Glas, ausdrucksstark und fein am Gaumen, leicht weiniger Charakter.

Beim Champagner De Saint Gall Premier Cru Brut Tradition erfreut man sich zuerst an seiner langanhaltenden Perlage. Die Bläschen steigen schnell durch die strohgelbe Farbe nach oben. Riecht man am Champagner De Saint Gall Premier Cru Brut Tradition, bemerkt man, dass er nach reifen Aprikosen, Grapefruits, herbstlichen Äpfeln und Birnen duftet. Im Mund angekommen, bildet der Champagner zunächst wieder viel Schaum. Legt sich dieser, strömen die Aromen, die schon in der Nase zu riechen waren, an die Geschmacksknospen. Hinzu kommen noch eine nussige Ader und der Geschmack von gebackenen Apfelringen. Kraftvoll mit angenehmen gereiften Fruchtnuancen ist er ein harmonischer und gut balancierter Champagner im Brutbereich.

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 reintönige 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.