


DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE



2016 Champagne "So dark" Grand Cru - De Saint Gall

EB94

Die großen Terroirs der Côte des Blancs. Hell und durchscheinend, fein schäumend, komplexes Bukett von sanften Röstaromen, im Geschmack opulent, frisch und mit langem Abgang. Hervorragendes Alterungspotenzial.

Aus der prädestinierten Côte des Blancs stammen die Spitzen-Cuvées von Champagne de Saint-Gall. Auf den heiligen Gallus kam das renommierte Champagnerhaus als Ehrerweisung für den irischen Mönch Gallus, der also nicht nur in der Schweiz als Namensgeber fungiert. Champagne de Saint-Gall steht für originalen Champagner und als solcher stammt er von privilegierten, hochklassigen Premier Cru- oder sogar Grand-Cru-Reblagen. Stilistisch dominiert reintönige Frucht, Feinduftigkeit und edle Perlage. Als Blanc de Blancs prägen ausschliesslich weisse Trauben (Chardonnay) eine klare, vife Frische. Den Jahrgangs-Champagner, den «millésimé», produziert man nur in den Jahrgängen mit herausragender Qualität. Diese liefert die Basis für ein Plus an exzellenter Struktur, Tiefe, Komplexität und Reifungspotential.

SO DARK ist ein Jahrgangschampagner, der nur in außergewöhnlichen Jahrgängen hergestellt wird. SO DARK wird zu 80% aus Pinot Noir (Blanc de Noir) aus den Grand Cru Lagen der Montagne de Reims (Ambonnay, Bouzy) und Chardonnay aus den Grands Crus der Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Cramant) hergestellt. Aus diesen beiden Terroirs entsteht eine natürliche Verbindung, die einen fruchtig verspielten Cuvée hervorbringt.



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 Belemniten-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.