



## 2015 Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Vintage-Champagner aus gesuchtem Jahrgang

### **Beschreibung:**

De Saint-Gall besitzt fast ausschliesslich Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen in allen Toplagen der Champagne. In der Grand Cru Lage Avize in der Côte de Blanc wird ausschliesslich Chardonnay angebaut.

### **Degustationsnotiz:**

Transparentes Hellgelb, feinste Perlage, sublimen Röstaromen, liquider Stein, Limette. Am Gaumen komplex, opulent zugleich ultrafrisch und finessenreich. Ideale Komposition aus Animation, Kraft und Struktur mit der Finesse des Chardonnays aus den größten Grand Cru Terroirs der Côte des Blancs. Langanhaltendes Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Champagne De Saint-Gall
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1104415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs  
De Saint-Gall

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren