Martel.
Wein geniessen.

Champagne De Saint-Gall

blanc de blancs brut, 1er cru
De Saint-Gall



- Chardonnay
- Champagne
- Apéro, Austern, Kaviar, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse
- trinkbereit (wenig Entwicklungspotential in der Flasche); Konsum empfohlen innerhalb von etwa 3 Jahren ab Degorgierdatum
- konventionell
- 12.50 % Vol.
- leichter Wein
- De Saint-Gall

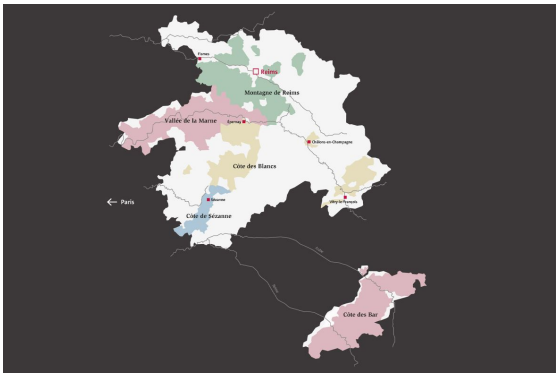
Zum Wein

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. Auch die Fachwelt mit Magazinen wie Decanter oder Wine Spectator anerkennt die Klasse mit Spitzennoten. Das perfekte Prickeln also für weit über St.Gallen hinaus.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Champagne

Winzerportrait Champagne de Saint-Gall





Cédric Jacopin, Kellermeister

Weingut

	1966
	1400 ha
	Besitz: Union Champagne Gutsleitung: Pierre Desanlis Weinbereitung: Cédric Jacopin
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir
	Kalk
	Nur bei Martel erhältlich

Anbau

	konventionell

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

In Avize im Herzen der Côte des Blancs ist die Union Champagne mit ihrer Selektion Champagne de Saint Gall die eigentliche Hochburg für grosse Champagner rein aus der weissen Chardonnay-Traube.

Die Union Champagne, gegründet 1966 in der Côte des Blancs, setzt sich heute aus zwölf namhaften Genossenschaften zusammen. Dank der angeschlossenen 1860 Winzer kann sie auf eine Gesamtfläche von 1200 ha zurückgreifen mit besten Lagen in den renommiertesten Zonen der Region. Zwei Drittel der Rebflächen sind als Grand Cru eingestuft. Unter dem Markennamen de Saint Gall (im Andenken an den Heiligen Gallus, er machte auf dem Weg nach St. Gallen auch in der Champagne halt) werden die besten Qualitäten weltweit verkauft. Die Namensvetterschaft mit der Ostschweiz rüttelt natürlich nicht daran, dass Saint Gall-Champagner nur in der Weinregion Champagne produziert und abgefüllt werden dürfen. Sie werden bei uns und in Frankreich selbst ebenso geschätzt wie in England, Deutschland, den USA und sogar Australien.

All ihre Spitzencrus sind klassische, brillante und frische trockene Blancs de Blancs. Sie stammen aus den wunderbaren, burgundisch anmutenden Hanglagen rund um die Dörfer Avize, Cramant, Oger und Le Mesnil. De Saint Gall-Champagner gibt es nur auf den höchsten zwei Stufen von Premier und Grand Cru. Alle Weine reifen in den eigenen, 4 km langen und bis zu 19 m tief in den Kreideboden gegrabenen Kellern zu feinschäumender und finessenreicher Noblesse.

> «Der heilige Gallus war nicht nur Gründer der Stadt St. Gallens, sondern auch Namensgeber von Champagne de Saint-Gall.»
>
> — Martel über De Saint-Gall

© Martel AG St.Gallen

Impressionen









© Martel AG St.Gallen