











Martel.
Wein genießen.

Champagne De Saint-Gall

demi-sec
De Saint-Gall



-  Chardonnay, Pinot Noir
-  Champagne
-  Desserts ohne Schokolade, Frische Früchte, Panettone & Cantucci
-  trinkbereit (wenig Entwicklungspotential in der Flasche); Konsum empfohlen innerhalb von etwa 3 Jahren ab Degorgierdatum
-  konventionell
-  12.50 % Vol.
-  leichter Wein
-  Champagne 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 reintonige Frucht, Feindeftigkeit und edle Perlage. Als Blanc de Blancs prägen ausschliesslich weisse Trauben (Chardonnay) eine klare, vife Frische. Und als Demi-Sec verführt eine hauchzart-süsse Nuance. 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.