



Gales 'Cuvée Première' Rosé Brut Magnum



Mousserend



150 cl



Luxemburg



Pinot Noir



Aperitief

De wijn

Gales Cuvée Première Rosé Brut is volledig gemaakt van pinot noir en verleidt met zijn zalmroze kleur en fijne pareling. In de geur komen kleine rode vruchten naar voren, met aardbei, framboos en rode bes. Na de tweede gisting rijpt de wijn achttien maanden op fles op de gist. De smaak is soepel en harmonieus, met royaal fruit en een frisse, elegante afdrank. Die combinatie maakt hem aantrekkelijk als aperitief en veelzijdig bij gerechten.

Schenk hem bij gerookte zalm, vistapas of krokant gebakken vis. Ook bij een licht dessert met verse rode vruchten komt hij mooi tot zijn recht.

Het wijnhuis

Caves Gales werd in 1916 opgericht door Nicolas Gales en behoort tot de pioniers van mousserende wijn in Luxemburg. Vandaag zetten Georges en Isabelle Gales als vierde generatie de familietraditie voort. Sinds 1931 maakt het huis mousserende wijnen volgens de traditionele methode, met een tweede gisting op fles. Zorgvuldige selectie en geduldige kelderrijping geven de cuvées hun herkenbare stijl: verfijnde belletjes, uitgesproken fruit en elegante frisheid.