

# SCHMITGES

SEIT MDCCXLIV



## 2020 CRÉMANT RIESLING BRUT

Es duftet hier exotisch nach Zitrusfrucht, Mirabellen und frischem Brioche. Die Stärke des Rieslings ist auch beim Crémant existenziell: Riesling sorgt für Frische und Pikanz, belebt den Gaumen. Ein rundum erhabener Riesling-Crémant, der mit seiner zart rauchigen Schieferwürze ein echter Botschafter des Moselterroirs ist. 100% Handlese und 15 Monate auf der Hefe gereift.

<b>Speiseempfehlung</b>	Aperitif, Fisch	
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C	
<b>Bodenart</b>	Grauer Schiefer	
<b>Art.-Nr.</b>	M120	
<b>Analysedaten</b>	Vegan	Ja
	Füllmenge	0,75 l
	Alkohol	12,5 % vol
	Restsüße	7,0 g/l
	Säure	7,0 g/l

Weingut Schmitges · Hauptstrasse 24 · D-54492 Erden

Tel. +49 (0) 6532 2743 · Fax. +49 (0) 6532 3934

info@schmitges-weine.de · www.schmitges-weine.de

