

SCHMITGES

S E I T M D C C X L I V



2021 CRÉMANT ROSÉ BRUT

Ein herrlich fruchtintensiver Rosé Crémant; die lachsfarbene erzählt vom strahlenden Sommer. Beim Crémant suchen wir die ideale Balance zwischen Frucht und Eleganz. Diese sonnenverwöhnten Trauben geben dem Crémant eine unglaubliche Energie. Eine noble und angenehm zurückhaltende Kombination. Ganz wichtig dass dieser Crémant auf der Zunge feingliedrig daherkommt. 100% Handlese und 12 Monate auf der Hefe gereift.

Speiseempfehlung	Aperitif, Fisch	
Trinktemperatur	8-10 °C	
Bodenart	Sandiger Lehm	
Art.-Nr.	M121	
Analysedaten	Vegan	Ja
	Füllmenge	0,75 l
	Alkohol	12,5 % vol
	Restsüße	7,0 g/l
	Säure	6,0 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

