

Notre dégustation de Crémants

1 heure nos 9 Crémants (1-2-3-4-5-6-7-8-9)

½ heure nos 5 Crémants (1-3-5-7-9)

1^{er}

Couleur de paille et dorée ensoleillée, notes amande et caramel fraîches et franches

Domaine Ruppert – Schengen
„Esprit de Schengen“

2^{ème}

Arômes puissants, vive effervescence teintée de notes de poire et fruits exotiques

Krier-Welbes Vigneron – Ellange-Gare
„Julie Prestige Brut“

3^{ème}

Cépages nobles, millésime 2017 grande finesse en bouche

Clos mon vieux Moulin – Ahn
„Mon Moulin“

4^{ème}

Fraicheur et effervescence fine, fermentation biologique, peu acide, doux et agréable

Domaine Le Vignoble Schwebsange
„L'envie 2018“

5^{ème}

Méthode traditionnelle et classique. Typicité locale, notes franches

Schumacher-Knepper Wintrange
„Alexandre de Musset rosé“

6^{ème}

Party on the rocks!
Equilibre en sucre et acidité, notes de baies rouges, exaltant

Domaines de Vinsmoselle Luxembourg
„Crémant On Ice rosé“

7^{ème}

Puissant, acidulé et vif en bouche notes de fruits du soleil et de miel subtil

Bernard Massard Grevenmacher
„Cuvée 1921“

8^{ème}

Mousse très fine, crémeux, belle persistance, aromatique, le fruité raffiné du Pinot Noir, belle finesse au nez, arômes de fruits rouges

Poll Fabaire Moselle luxembourgeoise
„Crémant CULT Brut“

9^{ème}

Superbe couleur lumineuse, jaune paille brillante, effervescence tonique et régulière. Nez complexe et raffiné

Alice Hartmann Wormeldange
„Crémant du Luxembourg Brut“