

# Unsere Crémant Verkostung

1 Stunde – 9 Crémants (1-2-3-4-5-6-7-8-9)

½ Stunde - 5 Crémants (1-3-5-7-9)

1<sup>ter</sup>

Strohgelb, sonnig,  
goldige Farbe, frische  
und offene Mandel- und  
Karamellnoten

**Domaine Ruppert – Schengen**  
„Esprit de Schengen“

2<sup>ter</sup>

Kräftige Aromen,  
lebhaftes Sprudeln mit  
Noten von Birne und  
exotischen Früchten

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

3<sup>ter</sup>

Edle Rebsorten,  
Jahrgang 2017, große  
Finesse im Mund

**Clos mon vieux Moulin – Ahn**  
„Mon Moulin“

4<sup>ter</sup>

Frische und feines  
Sprudel, organische  
Gärung, geringer  
Säuregehalt, weich und  
angenehm

**Domaine Le Vignoble Schwebsange**  
„L’envie 2018“

5<sup>ter</sup>

Traditionelle und  
klassische Methode,  
typisch lokal, offene  
Note

**Schumacher-Knepper Wintrange**  
„Alexandre de Musset rosé“

6<sup>ter</sup>

Party on the rocks!  
Balance zwischen  
Zucker und Säure, Note  
von roten Beeren,  
mitreißend

**Domaines de Vinsmoselle Luxembourg**  
„Crémant On Ice rosé“

7<sup>ter</sup>

Kraftvoll, spritzig und  
lebendig im Mund, mit  
Noten von  
sommerlichen Früchten  
und dezentem Honig

**Bernard Massard Grevenmacher**  
„Cuvée 1921“

8<sup>ter</sup>

Sehr feine Mousse, cremig,  
anhaltend, aromatisch,  
raffinierte Fruchtigkeit des  
Spätburgunders, gute Finesse  
in der Nase, rote  
Fruchtaromen

**Poll Fabaire Moselle luxembourgeoise**  
„Crémant CULT Brut“

9<sup>ter</sup>

Schöne helle Farbe,  
leuchtendes Strohgelb,  
kräftiges und gleichmäßiges  
Sprudeln. Komplex und  
raffiniert in der Nase

**Alice Hartmann Wormeldange**  
„Crémant du Luxembourg Brut“