

SCHMITGES

SEIT MDCCXLIV

Weingut Andreas Schmitges



Deutschland

Mosel



Riesling Cremant Brut Mosel QbA 2021 Weingut Andreas Schmitges

Weingut

Vor Jahren von uns als "ehrgeiziger, junger Wilder" von der Mosel entdeckt und in unser Programm aufgenommen, zählt Andreas Schmitges heute zu den Stars der Region. Zusammen mit seiner Frau Waltraud übernahm er 1990 den kurz vor dem wirtschaftlichen Ende stehenden Familienbetrieb. 250 Jahre Weinbautradition standen auf dem Spiel. Andreas Schmitges Blick war und ist jedoch stets nach vorne gerichtet. Gegen den Strom schwimmend setzte er kompromißlos auf Ertragsreduzierung und Qualitätssteigerung. Rieslingfreunde, nicht nur in Deutschland, danken es ihm - zählen doch seine Weine vom Erdener Treppchen, vor hundert Jahren noch eine der berühmtesten Lagen der Welt, dank ihrer Leichtigkeit und Eleganz, begeisternd klaren Frucht und finessenreicher Säure, wieder zu den besten deutschen Rieslingen. Dauergast in allen Weintests und rankings - Andreas Schmitges - stets ausgezeichnet für ein überragendes Verhältnis Preis/Qualität.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Cremant
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	7.00 g/l
Säure:	6.70 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Mosel
Rebsorten:	Riesling

Vinifizierung

100% Handlese und 15 Monate auf der Hefe gereift.

Sensorik

Feine Perlage, schmelzig und frisch, Zitrusfrucht, Mirabellen und frisches Brioche, Anklänge von exotischen Früchte, cremig mit angenehmen Säurespiel

Passt gut zu

Aperitif, alle Feierlichkeiten, asiatische Küche

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Deutsche Sekte taten sich jahrelang gegen ihre Mitstreiter aus Frankreich oder Italien sehr schwer, fehlte es ihnen oft an Frische und Fröhlichkeit. Zu Weinlastig und kompakt, zu wenig Leichtigkeit und Trinkfreude. Das es auch ganz anders geht, beweist der Cremant von Kilian Schmitges, hier macht jedes Glas Lust auf mehr...

vegan