

SCHMITGES

SEIT MDCCXLIV



Weingut Andreas Schmitges

Deutschland

Mosel



Riesling Cremant Brut Mosel QbA 2015

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:	2015
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	13.00 g/l
Säure:	7.40 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Mosel
Rebsorten:	Riesling

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

kristallklare Frucht, Pfirsich und leichte Schiefernote, hochfeine Perlage, handgerüttelt

Passt gut zu

Aperitif, alle Feierlichkeiten

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Die besten deutschen Winzersekte sind handgerüttelt und in der Flasche vergoren - also nach der traditionellen Champagnermethode hergestellt. Der gutseigene Riesling Sekt von Andreas Schmitges ist ein großartiger Aperitif, klassisch trocken und herrlich fruchtig.