

SCHMITGES

SEIT MDCCXLIV

Weingut Andreas Schmitges



Deutschland

Mosel



Riesling Cremant Brut Mosel QbA 2020 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:	2020
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	7.10 g/l
Säure:	6.80 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Mosel
Rebsorten:	Riesling

Vinifizierung

100% Handlese und 15 Monate auf der Hefe gereift.

Sensorik

Zitrusfrucht, Mirabellen und frischem Brioche

Passt gut zu

Aperitif, alle Feierlichkeiten

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Es duftet hier exotisch nach Zitrusfrucht, Mirabellen und frischem Brioche. Die Stärke des Rieslings ist auch beim Crémant existenziell: Riesling sorgt für Frische und Pikanz, belebt den Gaumen. Ein rundum erhabener Riesling-Crémant, der mit seiner zart rauchigen Schieferwürze ein echter Botschafter des Moselterroirs ist.

vegan