



## **ST MARTIN ROSÉ BRUT CRÉMANT DE LUXEMBOURG**



### **Zusammenstellung**

- 100 % Pinot Noir

### **Verkostung**

Der Crémant St Martin Rosé Brut überzeugt bereits auf den ersten Blick durch sein wunderschönes rosafarbenes Lachskleid und seine feinen Perlen, die nach und nach an die Oberfläche aufsteigen. Hergestellt auf Basis von Pinot noir, offenbart er ein wunderschönes Bouquet aus roten Früchten (Erdbeeren und Himbeeren) und hinterlässt eine angenehme Frische auf dem Gaumen. Eine Entdeckung, die zum wahren Privileg wird.

### **Weinbereitung**

- Keltervorgang wie in der Champagne
- Flaschengärung
- Reifezeit von mindestens 12 Monaten, bei einer konstanten Temperatur von 12°C

### **Serviovorschlag**

Der Crémant St Martin Rosé Brut kann als Aperitif oder zu einem Dessert von roten Früchten serviert werden.

