



## ST MARTIN BRUT CRÉMANT DE LUXEMBOURG



### Zusammenstellung

- 48 % Riesling
- 49 % Pinot Blanc
- 3 % Auxerrois

### Verkostung

Der Crémant St Martin Brut, hergestellt nach dem altüberlieferten Verfahren der „Méthode traditionnelle“, wird Sie durch seine Eleganz und die Feinheit seiner Perlen, verzaubern. Die Reifung im Keller von mindestens 24 Monaten, führt zu einer frischen aromatischen Komplexität, geprägt durch Noten von Zitrusfrüchten, Birnen und Quitten. Der Crémant, als wahres Symbol für Geschmackserlebnis, wird alle Ihre Sinne erwecken.

### Weinbereitung

- Keltervorgang wie in der Champagne
- Flaschengärung
- Reifezeit von mindestens 24 Monaten, bei einer konstanten Temperatur von 12°C

### Serviovorschlag

Der Crémant St Martin Brut kann als Aperitif oder zu Schalentieren und Meeresfrüchten serviert werden.

