

3 Dekaden Crémants

Speisen-Empfehlungen

2018 **Saar Riesling - Brut** (40 Monate Hefelager)
dégorgiert 2022

Fein, balanciert, fruchtbetont. Erstklassischer
Aperitif aus traditioneller, handwerklicher
Herstellung.



1992 **RÉSERVE 1992 - Brût** (360 Monate Hefelager)
dégorgiert 2022

Komplexes Bouquet nach Rauch, Speck und Torf.
Wunderbar im großen Glas zu hellem Fleisch oder
Vegetarischem mit orientalischen Gewürzen.



1984 **RÉSERVE 84 – Brut Nature** (432 Monate Hefelager)
dégorgiert 2022

Feinste Aromen von Aprikose, Liebstöckel und
Muskat – fantastisch zu Tappas, luftgetrockneter
Charcuterie, Nüssen oder Pinienkernen. Auch
grandios zu Grünkohlsalat mit Sesamdressing.

