## CRÉMANT STELLT SICH VOR

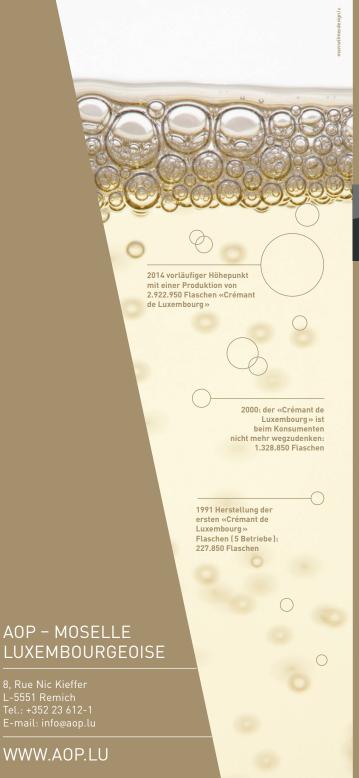
- Die Trauben müssen aus der AOP Moselle Luxembourgeoise stammen
- •Die Lese der Trauben muss per Hand erfolgen
- Die Kelterung erfolgt durch schonende Ganztraubenpressung
- ·Maximal 100 Liter Most dürfen aus 150 kg Trauben gewonnen werden
- ·Entstehung der Mousse ausschließlich durch zweite alkoholische Gärung in der Flasche
- ·Min. 9 Monate Hefelager im selben Betrieb (respektive 24 Monate beim Millésimé)
- ·Die Trennung vom Trub erfolgt durch Degorgieren
- •Der Überdruck durch die gelöste CO<sub>2</sub> muss min. 4 bar bei 20°C betragen
- Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt bei 150 mg/l
- · Zuckergehalt muss unter 50 g/l liegen

## HISTORISCHES

Historisch wurde der Begriff Crémant in der Champagne für Schaumweine mit geringerem Druck verwendet. Dadurch wurden diese Schaumweine in ihrer Art «cremiger», was den Begriff Crémant erklärt.

Crémant de Luxembourg wurde 1991 eingeführt.







# CRÉMANT SEIT 1991 STAATLICH ZERTIFIZIERTE QUALITÄT IM GLAS

#### Cuvée

Wie eine Symphonie, in der nicht die einzelne Note von Bedeutung ist, wird eine Cuvée erst durch die perfekte Assemblage verschiedener Grundweine zu einem Geschmackserlebnis.

### Monocépage

Eine einzelne Rebsorte ist geschmacksbestimmend, maximal 15% Verschnitt mit anderen Sorten sind erlaubt.

### Millésimé (Jahrgangs-Crémant)

Weine nur aus besonderen Jahrgängen bilden die Basis. Sie sind geprägt von der Typizität des Jahrgangs. Sie müssen zu 85% aus dem angegeben Jahr stammen und mindestens 24 Monate auf der Hefe lagern.

### LA VIE EN ROSE

Rosé Crémant wird immer beliebter. Reiner Pinot noir oder eine Assemblage aus roten und weißen Trauben bilden die Basis.



### VIELFALT IN DER FLASCHE

Crémant de Luxembourg ist so vielfältg wie das Rebsortenspektrum. Mit der Zusammenstellung der Cuvée bestimmt der Kellermeister den Charakter des Produktes. Rebsorte und der Ausbau der Grundweine im Stahltank oder auch im Barrique bilden die Basis.



# CRÉMANT, NICHT NUR ALS BRUT...

		to the second			0 /1
ero c	iosage,	brut natu	re	unter	3q/l

Zuckergehalt

(ohne zugesetzten Zucker nach der zweiten Gärung)

Extra brut, extra herb	0-6 g/l
Brut, herb	unter 12 g/l
Extra dry, extra trocken	12-17 g/l
Sec, trocken	17-32 g/l
Demi sec, halbtrocken	32-50 g/l

## CRÉMANT IN STICHWORTEN

Gesundes, reifes Lesegut bildet die **Basis** für jeden Crémant.

Unter **Assemblage** versteht man die Zusammenstellung der Grundweine zu einer Cuvée.

Als **Méthode Traditionelle** (trad. Flaschengärung) bezeichnet man die zweite Gärung in der Flasche. So entsteht die erwünschte Kohlensäure.

Tirage oder Fülldosage nennt man eine genau berechnete Menge aus Zucker und Hefe die dem Grundwein zugesetz wird, um den gewünschte Flaschendruck von ca. 4-6 bar zu erzeugen.

#### Hefelager, Reifung

Die Reifung auf der Hefe ist ein Schlüsselfaktor der Produktion. Je länger der Kontakt mit der Hefe besteht, umso harmonischer und komplexer wird der Wein.

Die Perlage entwickelt erst mit zunehmender Reifung auf der Hefe ihre Eleganz und Feinheit. Rütteln heißt das Absitzen lassen des Hefedepots in den Flaschenhals. Manuell dauert dies zwei bis vier Wochen. Die Flasche wird mehrmals am Tag in einer bestimmten Form gedreht. Heute geschieht dies meist maschinell.

**Degorgieren** ist der Fachbegriff für das Entfernen des Hefedepots bei Flaschengärung.

Die **Versandtdosage** gibt dem fertigen Schaumwein die gewünschte Restsüße und geschmackliche Abstimmung.

