

OOSTWEGEL COLLECTION X WIJNDOMEIN ST. MARTINUS



MOUSSERENDE WIJNEN

De naam komt voort uit een combinatie van de diverse elementen die deze samenwerking zo bijzonder en uniek maakt, en is tevens een knipoog naar het mozaïeken ei bij Château St. Gerlach. De 3 en 3.5 is ontstaan uit een inside joke, omdat er tijdens de proeverij van de wijnen gekozen moest worden tussen twee verschillende samples: nummer 3 en nummer 4. Hier kon men niet uit kiezen en daar kwam de nummer 3 en een blend van 3 en 4, nummer 3.5, uit voort. Deze unieke mousserende wijnen zijn limited editions omdat er maar 800 flessen per soort van gemaakt worden.

Mosaïc 3 - Johanniter / Riesling

Een mousserende wijn gemaakt volgens de méthode traditionnelle. Door een lagering van 24 maanden op de gist heeft deze wijn een mooie volfruitige structuur en een fijne mousse.

Mosaïc 3.5 - Johanniter

Een mousserende wijn gemaakt volgens méthode traditionnelle. Door een lagering van 36 maanden op de gist heeft deze wijn een mooie krachtige structuur en een fijne mousse.

SPARKLING WINES

The wines have been named after a combination of collaborative elements, including a nod to the mosaic egg at Château St. Gerlach. Both the 3 and 3.5 were named during the tasting session after failing to choose between blends 3 and 4. In a moment of inspiration and as a bit of fun 3.5 was agreed on. These unique sparkling wines are limited editions since only 800 bottles have been produced.

Mosaic 3 - Johanniter / Riesling

A sparkling wine made using traditional methods. Due to the 24-month fermentation process, the wine has a beautiful, full and fruity structure and a fine foam after pouring.

Mosaic 3.5 - Johanniter

Made using traditional methods, this sparkling wine is fermented for 36 months, producing a delicious, powerfully structured wine with a light foam after pouring.

