

Crémant d` Alsace AC

Sehr feinperlig, eleganter Duft, vollmundig aromatisch

Winzer: Dock
Region: Elsass
Rebsorte: 90% Pinot Auxerrois, 10% Pinot Noir
Farbe: weiß
Ausbau: Méthode Traditionnelle
Alkohol: 12.0 % vol
Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zum Sonntagsbrunch, als Aperitiv, zu Wildkräutersalaten

0.75 l – Bestellnummer n274500

Dock
Elsass

Ein Crémant ist ein außerhalb der Champagne produzierter französischer Schaumwein, der im klassischen Flaschengärverfahren hergestellt wird. Der Crémant d Alsace macht inzwischen 15% der dortigen Weinerzeugung aus. Christian Dock bereitet seinen Crémant nicht wie üblich auf Basis der Pinot Blanc-Traube, sondern auf Basis der weniger verbreiteten Pinot Auxerrois, die sich durch ein reichhaltiges Bukett und eine zurückhaltende Säure auszeichnet.

Abbildung unverbindlich