



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 Champenoise

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.