

Crémant d'Alsace, Extra Brut

 2020, 1500 ml

 Frankreich, Elsass

 Crémant

 9950301177

 Auxerrois, Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Elbzander in der Salzkruste mit Pfeffer und Zitrone

(Fisch)

Sandwich mit Pastrami vom Ostseewildlachs

(Fisch)

Klassischer Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und

Lauch

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.03.2023

Information um Wein

70 % Pinot Blanc, 15 % Auxerrois und 15 % Riesling von etwa 30 Jahre alten Reben, die in Lehm, Kalkstein, Sand und Kies wurzeln. Ausbau nach Méthode traditionelle, 1 Gramm Dosage.

Farbe

platinfarben mit feinem Mousseux

Nase

In der Nase duftet es nach weißen Blüten, etwas Zitrone und Apfel mit einem Stückchen Pfirsich und einem einzelnen Shiso-Blatt. Der *Crémant* wirkt im Duft reintonig und frisch mit einer Spur Hefe und Kalk.

Gaumen

Am Gaumen findet man beim 2020er *Crémant d'Alsace* eine traubige Frucht reifen Rieslings, in die sich gelber Apfel und etwas weißer Pfirsich mischen. Der *Crémant* präsentiert sich dabei lebendig und intensiv. Im Geschmack schwingen ein wenig Hefe und ein wenig Salzigkeit mit. Die dezente Dosage sorgt für eine Ausgewogenheit, bei der ein feiner Säurebiss erhalten bleibt. Der Schäumer wirkt im Finale pikant und fein.