



Crémant d'Alsace, Extra Brut

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

Crémant

9950301185

Auxerrois, Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Crostini mit Obatzter

(Gemüse & Vegetarisch)

Lachs-Canapés

(Fisch)

Reuben-Sandwich

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Die Domaine Albert Mann ist der Zusammenschluss zweier großer Winzerfamilien: der Familie Mann, die seit Anfang des 17. Jahrhunderts Weinbau betreibt, und der Familie Barthelmé, den heutigen Eigentümern, die seit 1654 im Weinbau aktiv sind. Gelegen in Wettolsheim an der Elsässer Weinstraße wird jede Parzelle des 25 Hektar großen Betriebs individuell nach biologischen und biodynamischen Grundlagen bearbeitet.

Der Crémant d'Alsace Extra Brut ist eine Cuvée aus 70 % Weißburgunder und jährlich variierenden Anteilen an Auxerrois, Pinot Gris und Riesling. Die Trauben dafür wachsen auf lehmigem Kalkstein, Sand und Kies, die Reben sind durchschnittlich 30 Jahre alt. Dosiert wurde mit ca. einem Gramm, degorgiert wurde im Februar 2024.

Farbe:

Helles Strohgelb mit feiner Perlage.

Nase:

Glockenklare Ansprache in der Nase, Kernobst, Klarapfel, etwas Zitrus, Orangenblüte, weiße Blüten und grüne Aprikose. Darunter wabert etwas Hefegebäck mit Glasur, ansonsten sehr reintönig und feinfruchtig.

Mund:

Im Antrunk saftig mit klar definierter Frucht, nicht überreif, nicht zu früh gelesen, sondern reif. Angenehm trocken, ist das Mousseux noch etwas aufgewühlt dank des erst jüngst zurückliegenden Degorgierens, dennoch diszipliniert und feinperlig, wie es sich gehört. Neben der klaren Frucht zeigt sich am Gaumen etwas salzgebutterter Zopf.