



Crémant d'Alsace

Brut
Domaine Zusslin

Anbaugebiet: Frankreich / Elsass AOP

Rebsorte(n): Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Rheinriesling

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Wie Champagner wird dieser Schaumwein nach traditioneller Methode mittels Flaschengärung hergestellt.

Charakteristik: Die Farbe ist hell und zitronengelb. In der Nase sind Noten von Zitrusfrüchten und dezente Hefearomen wahrnehmbar. Die erfrischende, tanzende Säure ist gepaart mit einer zarten Bitternote. Der Abgang ist mittellang und wirkt durch die fein perlende Kohlensäure sehr erfrischend.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zum Apéritif, zu Flammkuchen, Rauchlachs, mildem Weichkäse.

Die Domaine Zusslin wird bereits von der 13. Generation geführt!

Mit der Familie Zusslin verbindet uns schon seit dem Jahre 1988 eine sehr gute und freundschaftliche Zusammenarbeit, die wir sehr schätzen. Die Domaine wurde bereits im Jahre 1691 gegründet. Heute arbeitet die 12. und 13. Generation, Arlette Zusslin, sowie ihre Kinder Jean-Paul und Marie (im Bild) zusammen auf dem Weingut. 1997 wurde der gesamte Betrieb auf biodynamischen Weinbau umgestellt, das heisst, es werden nur noch natürliche Düngemittel verwendet und die anfallenden Arbeiten im Rebberg und im Weinkeller werden nach dem Mondkalender (Demeter) ausgeführt.

