Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

5 Sterne
für den Betrieb!
Das ist die höchste Auszeichnung
vom renommierten
Bettane et Desseauve.



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 (12 Monate) hergestellt.

Charakteristik: Der Crémant d'Alsace besticht durch ein leuchtendes Strohgelb und eine feine, anhaltende Perlage. In der Nase entfalten sich Aromen von grünen Äpfeln, reifen Birnen und einem Hauch von Zitrusfrüchten, begleitet von floralen Noten und subtiler Brioche. Am Gaumen ist er frisch und lebendig mit ausgewogener Säure und einem eleganten, erfrischenden Abgang.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Crémant d'Alsace passt hervorragend zum Apéritif sowie feinen Speisen wie Austern, Garnelen, Sushi oder Ceviche. Auch leichte Vorspeisen wie Ziegenkäse auf Baguette oder ein frischer Sommersalat harmonieren gut. Für einen festlichen Abschluss eignet er sich auch zu fruchtigen Desserts wie Zitronentarte oder frischen Beeren.

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

Mit der Familie Zusslin verbindet uns seit 1988 eine enge und freundschaftliche Zusammenarbeit, die wir sehr schätzen. Die Geschichte des Weinguts reicht bis ins Jahr 1691 zurück. Heute führen Marie und Jean-Paul Zusslin (im Bild) das Familiengut in der 13. Generation. Einen wichtigen Meilenstein setzte ihr Vater Jean-Marie Zusslin, der den Betrieb 1997 vollständig auf biodynamischen Weinbau umstellte. Seither werden die Reben mit grossem Respekt vor Natur, Terroir und Biodiversität bewirtschaftet.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch