



### 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.*

**Speisempfehlung:** 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 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.

