



Crémant Bollenberg

Domaine Zusslin

Anbaugebiet: Frankreich / Elsass AOP

Rebsorte(n): Pinot Auxerrois, Pinot Gris

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Wie Champagner wird dieser Schaumwein nach traditioneller Methode mittels Flaschengärung hergestellt und lange auf der Feinhefe (84 Monate) ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2016

Dieser Crémant d'Alsace Bollenberg zeigt eine feine, seidige Perlage und ein komplexes Aromenspiel aus konfierter Zitrone, reifen gelben Früchten und einer klaren, kalkigen Mineralität. Am Gaumen wirkt er zugleich frisch, präzise und cremig, getragen von seiner langen Reifung auf der Feinhefe, die ihm zusätzliche Tiefe und Eleganz verleiht. Der Abgang ist lang, harmonisch und von einer subtilen salzigen Spannung geprägt, die typisch für das Bollenberg-Terroir ist.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Er begleitet hervorragend feine Apérohäppchen mit Lachs und Thunfischmousse, Terrinen mit Gemüse oder auch Wildfleisch. Passend ist dieser Crémant auch zu milden Weichkäsesorten, wie z.B. zu einem Münsterkäse aus dem Elsass.

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.

