



Qualität:	Crémant Appellation Crémant d'Alsace Controlée
Qualität (EU):	Appellation d Origine Protégée (AOC/AC, VDQS)
Region:	Alsace/Elsass
Land:	Frankreich
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Alkohol in vol. %:	12,00 vol. %
Ausbau:	Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite

Beschreibung

FrISChe und fruchtige Noten von Apfel und Birne, weiterhin florale Noten, feine Mineralität. Das Geschmackserlebnis ist harmonisch und weich mit einer angenehmen Fruchtigkeit.

Speiseempfehlung

Apéritif GRAND C Pinot Gris Extra Sec ist ebenfalls ein vorzüglicher Begleiter zu Desserts oder Obsttorten.

Weingutbeschreibung

GRAND C ist eine gemeinsame Entwicklung von Jacques Cattin und Axel Wulfken. Jacques Cattin ist anerkannt als einer der profiliertesten elsässischen Winzer. Er ist Präsident des elsässischen Crémant-Verbandes und seine Weine und Crémants sind vielfach ausgezeichnet. Axel Wulfken, früher u.a. Marketing-Direktor bei Moët-Hennessy, ist Gründer und Geschäftsführender Gesellschafter der GRAND C GmbH. Produziert wird auf dem 60 Hektar umfassenden, familieneigenen Weingut in Voegtlinshoffen, südlich von Colmar. Die Parzellen liegen in 200m - 400m Höhe überwiegend in besten Süd-/Ostlagen mit höchster Sonneneinstrahlung. Die Böden bestehen vorwiegend aus Muschelkalk, Kalk, Ton und Lem und bieten beste Voraussetzungen für die Erzeugung von charaktervollen, ausdrucksstarken Crémants ...