



Qualität:	Crémant Appellation Crémant d'Alsace Controlée
Region:	Alsace/Elsass
Land:	Frankreich
Rebsorte:	Pinot Noir
Alkohol in vol. %:	12,00 vol. %
Ausbau:	Andere
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8 °C

#### **Beschreibung**

Subtiler Duft von roten Waldbeeren. Frisches Geschmackserlebnis mit Noten fruchtig-herber Beeren. Klare und sehr schöne Struktur, feine Perlage.

#### **Speiseempfehlung**

Apéritif harmoniert vorzüglich mit gegrilltem Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel

#### **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 ...