



## LEICHTIGKEIT DES SEINS - 2019

Qualität:	IGP IGP Pays d'Hérault
Region:	Hérault
Land:	Frankreich
Rebsorte:	Sauvignon Blanc, Chardonnay
Alkohol in vol.-%:	10,50 vol.-%
Restzucker:	6,00 g/l
Säure:	3,00 g/l
Ausbau:	Edelstahl/Barrique
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16 °C

### Beschreibung

Die LEICHTIGKEIT DES SEINS Blanc, die zu gleichen Teilen aus Chardonnay und Sauvignon Blanc besteht, beeindruckt mit lebhaften Aromen von Pfirsich, Passionsfrucht, Ananas sowie etwas Citrusfrüchten.

### Speiseempfehlung

Die Cuvée ist mild, fruchtig und frisch. Sie ist sowohl ein frischer Apéritif aber auch ein passender Begleiter zu mediterranen Fisch- und Pastagerichten oder frischen Salaten.

### 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 ...