



## ENTDECKUNG DER LANGSAMKEIT - 2016

Qualität:	AOC AOC
Qualität (EU):	Appellation d'Origine Protégée (AOC/AC, VDQS)
Region:	Corbières
Land:	Frankreich
Rebsorte:	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan
Alkohol in vol. %:	14,50 vol. %
Restzucker:	1,00 g/l
Säure:	3,30 g/l
Ausbau:	Edelstahl/Barrique
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16 °C



### Beschreibung

Komplex und finessenreich, Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaume verbinden sich mit würzigen Noten und dunkler Chocolate. Ein harmonischer, eleganter und ausdrucksstarker Wein.

### Speiseempfehlung

sehr vielseitiger Speisenbegleiter z.B. Entrecote, Schmorgerichte, Gans, Ente, Eintöpfe

### 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 ...