

Feintrinker

Was ein rechter Crémant ist ...

Crémant wird wie Champagner hergestellt, darf sich aber nicht so nennen. Acht Regionen in Frankreich produzieren ihn, und er bekommt – so wie alle Weine – **eine winzige Dosis Schwefel** ab. Das stabilisiert. Unser heutiger Crémant verzichtet darauf. Klar ist, solche Weine machen kein Kopfweg! Klar ist auch: Völlig schwefelfreien Wein gibt es nicht. Jeder besitzt etwas davon, durch die Weinwerdung von Trauben und Hefe.

Unser Crémant d'Alsace entsteht aus Chardonnay-, Auxerrois- und Pinot-Blanc-Trauben **von höchster Bio-, nämlich Demeterqualität.**

Seine Bläschen sind winzig und zahlreich. Sein Duft ist der nach frischen Äpfeln. Sein Geschmack erzählt von frisch geriebener Zitronenschale, Gartenkräutern wie Thymian und Rosmarin. Durch alles schwingt sich der Geschmack von frisch gebackenem Zopf.

Ein herrlicher Genuss, der zum Aperitif genauso richtig schmeckt wie zum Dessert. Der Fisch und Geflügel an einer Rahmsauce perfekt begleitet. **Den Sie jetzt geniessen sollten.** Schwefelfreie Weine können zwar zwei Lagerjahre überdauern. Müssen aber nicht!



Manekino Crémant d'Alsace, Clément Klur, REB Weine, 8037 Zürich, 23 Franken, www.rebwein.ch