



CRÉMANT D'ALSACE AOP "MANEKINEKO" ROSÉ

Domaine Clément Klur, Elsass

2020



Rote Beeren, reifes Obst, Brioche und Autolyse-Noten. Feine Kohlensäure, moderate Dosage, anregende Säure.

Er hat den aromatischen Reichtum des Pinot Noir: Eine tiefe und intensive Frucht. Durch die Farbe und die Bläschen wird er zum romantischsten aller Schaumweine. Wie die weisse Brut-Version wird auch der Crémant rosé bis zum Degorgieren ohne Zusatz von Sulfiten vinifiziert. Das Ergebnis ist ein natürlicher und authentischer Crémant rosé. Seine Bläschen sind fein und anhaltend, so dass er sehr elegant zu trinken ist. In der Nase zeigt er typisch fruchtige Aromen. Man entdeckt mit Vergnügen den Duft der ersten Erdbeeren des Frühling und die der Himbeeren des Sommers. Im Mund ist er geschmeidig und erfrischend.

Land / Region:	Frankreich / Alsace
Farbe:	rosé
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Flaschengärung / Champagner-Verfahren
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Häppchen



DOMAINE LÉON HEITZMANN ET CLÉMENT KLUR

Einmal gesehen und probiert, lässt einem der «Chätzli-Champagner» aus dem Elsass nicht mehr los. Der Crémant aus dem Hause Clément Klur wird biodynamisch produziert und minimal geschwefelt abgefüllt. Neu reiht sich auch der Riesling "Le Capitaine" als Zuwachs in die Katzenfamilie ein und besticht durch seine Frische und leichten Trinkfluss.

Die Familie Klur ist seit dem 17. Jahrhundert im Katzental im Elsass zu Hause und seit jeher voller innovativer Ideen. 1999 haben Clément und Francine Klur ein neues Weingut aufgebaut und von Anfang an im Rebberg und im Keller ohne Kompromisse auf Biodynamie gesetzt. Sie leben diese Philosophie nicht nur persönlich, sondern geben sie auch gerne weiter. So ist ihr Weingut auch ein Erlebnishof, eine kleine Ferienresidenz und sogar ein lokaler Coworking-Space. 2017 entschied sich die Familie entgegen dem Mainstream, das Weingut zu verkleinern und konsequent Naturweine nach ihrer Vorstellung herzustellen. Die meisten Rebflächen wurden an die befreundete Domaine Heitzmann übergeben, welche ebenfalls biodynamisch arbeitet und die beliebten Klur-Weine weiterhin produziert. Die Geschichte des «Chätzli-Champagners» ist einem Zufall bei einem ausgiebigen Besuch des Weinguts geschuldet. Im Degustationsraum ist uns die Flasche mit der für den japanischen Markt konzipierten Winke-Katze "Manekineko" sofort ins Auge gesprungen. Seit diesem Besuch gibt es den Schaumwein nicht länger nur in Japan, sondern auch exklusiv bei REB-Wein in der Schweiz. Kein Wunder hat er sich innert kürzester Zeit zu einem absoluten Kundenliebling entwickelt.