

Crémant d´Alsace »Zéro« Brut Nature

Leon Boesch

Marie und Matthieu Boesch brauchen keine abgegriffenen Superlative zur Beschreibung ihrer Arbeit und ihrer Weine. Sie sind zu souverän, zu originell und zu eigenständig, würden durch Marketinggeschwätz nur in einen Topf geworfen mit Winzern, deren Weine erfolgreich sind, weil sie marktkonformen Klischees entsprechen. Boesch-Weine kennen kein Klischee.

Matthieus Vater Gérard begann schon 1972, kurz nach seiner Lehre in Avize in der Champagne, mit der Produktion von Schaumweinen im Elsaß. Er war einer der ersten, der es wagte, knochentrockene Schaumweine aus typisch Elsässer Trauben herzustellen. Marie und Matthieu Boesch führen diese Tradition fort mit Crémants, die so erfolgreich sind, daß sie ausreserviert sind, bevor sie von der Hefe kommen.

»Zéro« ist die Spitze ihrer Produktion. Ein Brut Nature mit nur 0,2 g/l Restzucker. Undosiert abgefüllt. Gekeltert aus Auxerrois, Riesling, Pinot Gris und Pinot Blanc, von der Hefe der zweiten Gärung auf der Flasche genommen im Herbst 2022. Ein ganzes Jahr Hefelager also. Das prägt seinen Duft nach warmem Brioche-Teig und frischer Butter. Der Verzicht auf jeglichen Zucker mündet in brillant puristisch zelebriertem Duft nach weißen Blüten und Zitrus-Zesten, der das Wasser im Mund zusammenlaufen läßt. Knochentrocken spült dieser Crémant die Zunge. Angenehm feinperlig ohne jede Aggressivität der Kohlensäure auf der Zunge. Saftig weich und erfrischend belebend im Mundgefühl, klingt er schließlich in erstaunlich salziger Wirkung am Gaumen aus. Ein maximal kompromißloser Crémant aus biodynamischem Anbau, dessen entspannt langsamer Ausbau mit spontaner Gärung im Holzfaß Charakter und Originalität zur Folge hat, die ihn nicht nur als Apero, sondern vor allem auch zur Begleitung anspruchsvoller Salate und Fischgerichte prädestinieren.

Alkohol: 11.6 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturschaumwein | nicht zusätzlich geschwefelt | Degorgiert 2022
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.3

0,75l
FEL16011

K&U
www.weinhalle.de