



2017

## Crémant d'Alsace »Soixante-Douze« Brut

Domaine Leon Boesch

Soixante-douze. Französisch für 1972. Das Jahr, in dem Gérard Boesch nach seiner Lehre in Avize in der Champagne mit der Produktion von Schaumwein im Elsaß begann. Eine Hommage an den Papa als Visionär, der auch als einer der ersten im Elsaß auf biologischen Anbau umstellte. Doch als Sohn Matthieu mit seiner Frau Marie den Betrieb übernahm und kurz darauf beschloß, die Ur-Rebsorte des Elsaß, den Gewürztraminer, knochentrocken auszubauen, kam es zum Bruch zwischen Vater und Sohn. Das war zu viel des Guten. Inzwischen hat der Erfolg den Vater überzeugt, er unterstützt die beiden wo immer er kann.

Soixant-douce ist der *Apéritif par excellence*. Auch er besteht aus 55% Pinot Blanc, 40% Riesling und 5% Pinot Noir. Er entstammt also dem identischen Grundwein wie der »Zero«, erhielt aber nach dem Degorgement eine Dosage von 4,1 g/l, ist also eigentlich ein Extra Brut, den Boesch aber als Brut deklarieren. Dieser kleine Hauch von Dosage verändert ihn spürbar: Im Duft expressive Aromenfülle gelber und roter Früchte, im Hintergrund ahnt man die Würze von Süßholz und Lakritze, von kandierten Zitrusfrüchten und einem Hauch Pfirsich. Im Mund elegant feinperlig, rassig frisch und trocken, mit noblem Spiel in der Perlage, die für Fülle im Mund und viel Druck am Gaumen sorgt. Im Nachklang agieren warm und wohltuend die Aromen gerösteter Haselnüsse, Indiz für langes Hefelager. Der Jahrgang 2017 kam im Sommer 2018 zur zweiten Gärung auf die Flasche und wurde im Herbst 2019 von der Hefe genommen. Ein Crémant rarer Extraklasse, wie ihn so kompromißlos natürlich nur Boesch präsentiert.

Alkohol: 11 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025  
Restzucker: 4,1 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Naturschaumwein | nicht  
zusätzlich geschwefelt | Degorgiert  
2019  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Sektkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Nein  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3.0

0,75

**19,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FEL16012



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)