



2017

Crémant d'Alsace »Zero« Extra-Brut

Domaine 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.

Matthieu 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.

»Zero« ist die Spitze ihrer Produktion. Ein Extra Brut, der mit 0,1 g/l Restzucker eigentlich Brut Nature wäre. Undosiert abgefüllt. Gekeltert aus 55% Pinot Blanc, 40% Riesling und 5% Pinot Noir aus dem Jahrgang 2017, von der Hefe der zweiten Gärung auf der Flasche genommen im Herbst 2019. Ein ganzes Jahr Hefelager also. Das prägt seinen Duft nach warmem Brioche-Teig und frischer Butter. Der Verzicht auf jeglichen Zucker mündet in brilliant puristisch zelebriertem Duft nach weißen Blüten und Zitrus-Zesten, der das Wasser im Mund zusammenlaufen läßt. Knochentrocken spült dieser Crémant die Zunge. Angenehm feinerlich 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 Aperero, sondern vor allem auch zur Begleitung anspruchsvoller Salate und Fischgerichte prädestinieren.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 0,1 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:

FEL16011



www.weinhalle.de