

Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut AOP

Dieser Blanc de Blancs Crémant aus dem Hause Boeckel basiert ausschließlich auf weißen Rebsorten – meist Chardonnay und Auxerrois – aus kalkreichen Böden rund um Mittelbergheim. Die kühle Stilistik, der gezielte Lesezeitpunkt und die klassische Flaschengärung ergeben einen Schaumwein, der mit Finesse, mineralischer Struktur und langem Nachhall überzeugt. Die ausgewogene Dosage unterstreicht die natürliche Frische, ohne die Klarheit der Frucht zu überdecken.

Vinifikation

Handlese, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Zweitgärung auf der Flasche nach der Méthode Traditionnelle, mindestens 15 Monate Hefelager zur Entwicklung feiner Autolyse-Aromen.

Verkostungsnotizen

In der Nase weiße Blüten, Limette und kühle Apfelfrucht, untermauert von feinen Hefenoten. Am Gaumen straff, präzise und salzig mit lebendiger Frische, zartem Schmelz und langem, kreidigem Finale.

Speisenbegleitung

Ideal zu feinen Fischgerichten, Jakobsmuscheln oder Ziegenfrischkäse mit Zitrusöl.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	312 kj
Brennwert kcal	75 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1.3 g
davon Zucker	0.6 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Apéritif, Ziegenkäse, Fischgerichte, Dessert, Jakobsmuschel

Alkoholgehalt	12.50%
Verschlussotyp	Naturkorken
Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	brut
Region	Elsass
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoff: **SCHWEFEELDIOXID.**

Inverkehrbringer

Vins Fins d' Alsace E. Boeckel
1 Rue de Vosges F-67140 Mittelbergheim