



## Crémant d` Alsace AC

**Sehr feinperlig, eleganter Duft,  
vollmundig aromatisch**

**Winzer:** Dock

**Region:** Elsass

**Rebsorte:** 90% Pinot Auxerrois, 10% Pinot Noir

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** Méthode Traditionnelle

**Alkohol:** 12.5 % vol

**Trinktemperatur:** 7 - 9°C

**Kulinarischer Tipp:** Zum Sonntagsbrunch, als Aperitiv,  
zu Wildkräutersalaten

**0.75 l** – Bestellnummer n274500

---

### Dock Elsass

Ein Crémant ist ein außerhalb der Champagne produzierter französischer Schaumwein, der im klassischen Flaschengärverfahren hergestellt wird. Der Crémant d'Alsace macht inzwischen 15% der dortigen Weinerzeugung aus. Christian Dock bereitet seinen

Crémant nicht wie üblich auf Basis der Pinot Blanc-Traube, sondern auf Basis der weniger verbreiteten Pinot Auxerrois, die sich durch ein reichhaltiges Bukett und eine zurückhaltende Säure auszeichnet.