

Boeckel Crémant d'Alsace Rosé Brut AOC

Für diesen Crémant Rosé verwendet Boeckel ausschließlich Spätburgunder (Pinot Noir), der direkt gepresst oder nach kurzer Maischestandzeit vergoren wird. Die Weine stammen aus den höhergelegenen Lagen des Mittelbergheimer Terroirs, das von Lehm-Kalk-Böden geprägt ist. Die gezielte Reife der Trauben sorgt für Fruchtintensität, ohne an Frische einzubüßen. Dieser Rosé zeigt, wie viel Substanz und Eleganz ein Crémant aus dem Elsass haben kann.

Vinifikation

Selektive Handlese, kurze Maischestandzeit zur Gewinnung der zarten Farbe, erste Gärung im Edelstahltank. Zweite Gärung auf der Flasche nach der Méthode Traditionnelle, mindestens 15 Monate Hefelager.

Verkostungsnotizen

Duft von roten Johannisbeeren, Hagebutte und leicht rauchigen Noten. Am Gaumen saftig, feinwürzig und gut strukturiert mit lebendiger Frucht, zarter Cremigkeit und einer frischen, belebenden Mousse.

Speisenbegleitung

Passt hervorragend zu Lachstatar, Thunfisch-Carpaccio oder auch zu Schinken-Crostini.

[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, Dessert, Lachstatar, Thunfisch Carpaccio
Rebsorte	Pinot Noir

Example Company

Verschlusstyp	Naturkorken
Geschmack	brut
Region	Elsass
Alkoholgehalt	12.50% % Vol.
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoff: **SCHWEFEELDIOXID.**

Inverkehrbringer

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