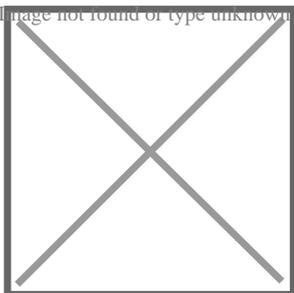




CRÉMANT D'ALSACE AOP SANS SO2 "MANEKINEKO"

Domaine Clément Klur, Elsass

2020



Puristischer Stil, belebend, feinste Perlage.

Clément Klur ist einer der Biodynamie-Pioniere des Elsass. Sein köstlicher Crémant riecht angenehm nach Zitruschalen, Kräutern, nach Obst und dezent nach Brioche. Am Gaumen fallen die extrem feine Perlage und die anregende Säure auf. Moderate Dosage von rund 1 Gramm Zucker pro Liter sorgen für die perfekte Abrundung.

Land / Region:	Frankreich / Elsass
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Riesling, Pinot Gris / Grauburgunder, Chardonnay, Pinot Blanc / Weissburgunder, Chenin Blanc
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Flaschengärung / Champagner-Verfahren
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Häppchen



DOMAINE LÉON HEITZMANN ET CLÉMENT KLUR

Einmal gesehen und probiert, lässt einem der «Chätzli-Champagner» aus dem Elsass nicht mehr los. Der Crémant aus dem Hause Clément Klur wird biodynamisch produziert und minimal geschwefelt abgefüllt. Neu reiht sich auch der Riesling "Le Capitaine" als Zuwachs in die Katzenfamilie ein und besticht durch seine Frische und leichten Trinkfluss.

Die Familie Klur ist seit dem 17. Jahrhundert im Katzental im Elsass zu Hause und seit jeher voller innovativer Ideen. 1999 haben Clément und Francine Klur ein neues Weingut aufgebaut und von Anfang an im Rebberg und im Keller ohne Kompromisse auf Biodynamie gesetzt. Sie leben diese Philosophie nicht nur persönlich, sondern geben sie auch gerne weiter. So ist ihr Weingut auch ein Erlebnishof, eine kleine Ferienresidenz und sogar ein lokaler Coworking-Space. 2017 entschied sich die Familie entgegen dem Mainstream, das Weingut zu verkleinern und konsequent Naturweine nach ihrer Vorstellung herzustellen. Die meisten Rebflächen wurden an die befreundete Domaine Heitzmann übergeben, welche ebenfalls biodynamisch arbeitet und die beliebten Klur-Weine weiterhin produziert. Die Geschichte des «Chätzli-Champagners» ist einem Zufall bei einem ausgiebigen Besuch des Weinguts geschuldet. Im Degustationsraum ist uns die Flasche mit der für den japanischen Markt konzipierten Winke-Katze "Manekineko" sofort ins Auge gesprungen. Seit diesem Besuch gibt es den Schaumwein nicht länger nur in Japan, sondern auch exklusiv bei REB-Wein in der Schweiz. Kein Wunder hat er sich innert kürzester Zeit zu einem absoluten Kundenliebling entwickelt.