

# WEINBUND BERLIN



## RENÉ MURÉ CRÉMANT D'ALSACE Cuvée Prestige

Der Weinbund Berlin ist eine Vereinigung zehn namhafter Berliner Weinhändler, die gegenüber einer fortschreitenden Banalisierung das Kulturgut Wein in seiner Vielfalt pflegen und fördern. Er bündelt Erfahrung, Kompetenz und Urteilsvermögen seiner Mitglieder, die jedoch unabhängig sind und bleiben. Die Wertschätzung unseren Kunden gegenüber und die Freude am Wein lassen uns neue Wege gehen.

So stellen wir in regelmäßigen Abständen vier mal im Jahr einen von allen Mitgliedern ausgesuchten und von allen anschließend angebotenen Wein vor, den Weinbund-Wein. Es handelt sich dabei immer um ein Gewächs, das durch Typizität und Qualität bestechen soll. Rebsorte und Herkunft müssen erkennbar sein, der Wein muss geschmacklich überzeugen. Bei der Auswahlprozedur für den Weinbund-Wein lassen wir uns von der Prämisse leiten, Vielfalt und Individualität in der Weinwelt zu zeigen und unseren Kunden anzubieten.

Als Wein zum Jahresende haben wir diesmal aus einer Gruppe von 10 verdeckt probierten Qualitätssekten einen Crémant des renommierten Elsässer Winzers René Muré gekürt, dessen Weinberge in den Hügeln um Ruffach im südlichen Elsass liegen. Schon die Rebsortenzusammensetzung ist ziemlich außergewöhnlich. 4 Burgunderrebsorten – Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris und Pinot Noir – sowie ein wenig Riesling bilden den Sortenspiegel eines Sektgrundweines, dessen kleinerer Teil in Barriques und dessen größerer Teil in Fudern von 50 Hektoliter während 18 Monaten vinifiziert und auf der Hefe ausgebaut wird. Die Zusammenführung der Grundweine aus verschiedenen Jahrgängen erfolgt nach dem Prinzip der Solera, wie man es vom Verschneiden des Sherry her kennt. Dadurch erhält der Grundwein eine immer ähnliche Fülle, Ausgewogenheit und Komplexität.

Anschließend erfolgt eine traditionelle Flaschengärung mit einem langen, 18-monatigen, Hefelager ("Die Hefe nährt den Wein" ist sowohl altes Winzerwissen als auch moderne, wissenschaftlich belegte Erkenntnis), das dem Crémant nicht nur weitere Komplexität und eine differenzierte Aromatik verleiht, sondern auch der Kohlensäure Zeit gibt, sich in einem besonders feinperligen, milden und anhaltenden Schaum zu lösen.

Dezentes, helles Grün-Gold, stabiler Schaumkranz; offene Nase, frisch und elegant, dabei prononciert und weinig; weiche, geschmeidige Mousse; im Mund lebendig mit schöner, abgerundeter Fülle, ohne jedes Auseinanderfallen von Lebendigkeit und Süße; von Grundweinsäure und Dosage; elegant und ausgewogen. Aromen weißfleischiger Früchte, wie Aprikose, Birne und ein wenig Granny. Ein Wein zum Anstoßen – auch nachdem er vorher ein ganzes Essen begleitet hat. **14,50 € (1L=19,33)**

### Weinbund – Berlin Mitglieder:

Cave du Connaisseur, DiVinum, Paasburg's WAL, Viniculture, Vinos y Tapas, Vinum, Weinhandlung Cava, Wein & Glas Compagnie, Weinhandlung Hardy, Weinkeller Türk, Weintraum Frohnau

Vinum/Dezember 2008