



Albert Mann

Crémant d'Alsace, Extra Brut



2022, 750 ml



Frankreich, Elsass



Crémant



9950301208



Auxerrois, Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

FOOD MATCHING:

Seafood platter.

Smoked trout toast, horseradish cream.

Flamed tart. Avocado and shrimp bouquet.

SERVICE TEMPERATURE: 10°

Avocado mit Mango und Ziegenfrischkäse (vegetarisch)

Flusskrebse in der Krustentiermischung mit Baguette

Seezunge mit Zitronenbutter, Risolee Kartoffeln und Thymian

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.07.2025

LOCATION: Kientzheim and Wettolsheim

GRAPES VARIETIES: 87 % Pinot Blanc and Auxerrois ; 8 % Pinot Noir ; 5 % Pinot Gris

SOIL: Clay-limestone, sand and gravelly soil

EXPOSURE: Different exposure

AGE OF VINES: 30 years old

HARVEST: Hand-picking

WINEMAKING: After a first fermentation in tank, bottling during February 2023. The first bottles of Crémant were disgorged after 18 months on laths. The next bottles will be disgorged over a period of 18 to 30 months on laths. Vinification without malolactic fermentation. ANALYSIS: Alcohol: 12° VINTAGE: 2022, early vintage, heterogenous. The vine being a resilient plant, it adapted perfectly to the weather conditions. The fruity flavors, the fresh and tasty textures and the wide volume on the palate promise some worth keeping wine.

NOTES: This Crémant has a very bright and brilliant visual presence; a graceful effervescence. On the nose, the aromas of white flowers are expressed as well as small fruity notes and brioche notes. The palate is harmonious, fruity flavors such as apricots burst the taste buds. The attack is bright with a fine and refreshing acidity. It is a vertical wine with a vivacity on the finish.

Farbe/Aussehen:

Helles Goldgelb/breit gestreutes feines Mousseux.

Nase:

Der 2022er Crémant d'Alsace Extra Brut mutet an wie eine Blütenwiese: fein und subtil im Auftakt, zugleich viele Fruchtnoten von saftigen Birnen, Apfel, Quitte und Weinbergs Pfirsich. Er zeigt sich im neuen Jahrgang wunderschön expressiv und charmant mit der typischen Mineralität, die die Domaine Mann auszeichnet.

Gaumen:

Am Gaumen besticht er mit der animierenden Frische, die er uns bereits in der Nase verspricht, und viel saftiger Frucht. Seine Perlage wirkt angenehm fordernd und präsent, sie breitet sich feingliedrig am Gaumen aus. Nicht nur der perfekte Apéritif sondern auch Speisenbegleiter zur raffinierten Küche.