

# Elsass

## Anbaugebiet:

Das elsässische Anbaugebiet liegt zwischen Rhein und Vogesen im Osten Frankreichs und hat eine Gesamtrebfläche von 15.000 ha. 1975 sind die ersten Grand Crus, also Spitzenlagen, zugelassen worden, kurioserweise wurden die ersten 25 erst 1983 benannt. Grundsätzlich sind für die Grand Cru-Lagen nur vier Rebsorten bestimmt: Gewürztraminer, Pinot Gris, Muskat und Riesling. Neben diesen bekannten Weinen liegt der Fokus ebenso auf Crémant d'Alsace.

## Weingut Gresser:

Die Familie Gresser kam im 14. Jahrhundert aus der Schweiz ins Elsass. "Die Vielfalt der elsässischen Rebsorten ermöglicht uns, für das Vergnügen der geo-sensorischen Verkostung, das Gewächs auszuwählen, das am besten die Identität des 'Terroir' ausdrücken kann. Eine respektvolle Kultur des Lebens nach den Regeln der Biodynamie, eine sorgfältige Handlese, gesunde und reife Trauben, natürliche Weinbereitung sind notwendig, um eine 'Pure Expression' von der aromatischen Traube und der Reinheit des 'Terroir' zu erreichen.

## Weinempfehlungen:

|                     |            |            |
|---------------------|------------|------------|
| 2016 Pinot Gris     | 0.2l/0.75l | 9.00/32.00 |
| 2016 Gewürztraminer | 0.2l/0.75l | 9.00/32.00 |

## Charakteristische Speisen aus der Region:

|   |       |
|---|-------|
| Quiche Lorraine<br>mit Kräuterschmand und Speckchip                         | 12.00 |
| Geschmorte Gänsekeule<br>mit Kartoffelklößen, Bratapfelcreme und Rotkohl    | 32.00 |
| „Matelote“ vom Kabeljau<br>mit gerösteten Grießperlen, Brokkoli und Mandeln | 24.00 |