

# Crémant

vom Zeller Abtsberg

## Verkaufsstart einer Rarität

Was bisher fast ausschließlich bei unseren elsässischen Nachbarn zu genießen war, gibt es ab Montag, 14. November 2011, auch bei der Zeller Abtsberg Winzer eG: einen Crémant aus Baden.

Nach der Methode der traditionellen Flaschengärung lag der weißgekelterte Spätburgunder (Blanc de Noirs) mehr als neun Monate geduldig auf der Hefe. Ungeduldig wartet er auf das erlösende Plopp.

**Freuen Sie sich auf das prickelnde Vergnügen!**

### Eröffnungsangebot zum Probierpreis

**6+1 Flaschen**

Sie kaufen eine Kiste Crémant Baden (6 Flaschen) und bekommen von uns eine Flasche zusätzlich geschenkt.

Gültig vom  
14. - 19.11.2011

### Crémant-Woche in der Vinothek

**14. - 19. November 2011**

Stoßen Sie mit uns auf den Verkaufsstart kräftig an. Probieren Sie unseren neuen Crémant in der Vinothek in Zell-Weierbach.



**Zeller  
Abtsberg**

# Crémant

## vom Zeller Abtsberg

### Traditionelle Flaschengärung

Unser Crémant wird nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung erzeugt, der gleichen aufwendigen Methode wie zur Herstellung von Champagner. Der Grundwein, der in der Originalflasche bleibt, liegt mindestens neun Monate „auf der Hefe“, um bei der zweiten Gärung möglichst viele Aroma- und Geschmacksstoffe aufzunehmen. Danach werden die Flaschen auf speziellen Rüttelpulten gedreht und mit dem Flaschenhals nach unten stufenweise immer steiler gestellt.

Die Hefe gleitet bei diesem Kopfstand allmählich hinunter auf den Korken. Schließlich wird die Flasche kurz geöffnet und der Druck der natürlich entstandenen Kohlensäure schleudert den zuvor im Eisbad tiefgefrorenen Hefepfropf heraus (Degorgieren). Der nunmehr „fertige“ Crémant wird neu verkorkt, eventuell noch eine Dosage hinzugegeben – und nach insgesamt zwölf Monaten können die goldenen Perlen im Glas aufsteigen. Auf diese traditionelle Weise wird seit vielen Jahren auch der Riesling-Winzersekt vom Zeller Abtsberg hergestellt. Beim Crémant jedoch wird zusätzlich das Verfahren der Ganztraubenpressung angewandt und es dürfen nur 100 Liter Most aus 150 kg Trauben erzeugt werden.

---

### Goldene Perlen im Glas

Der Crémant Baden, Blanc de Noirs, der Zeller Abtsberg Winzer passt zu vielen Anlässen und zu jeder Jahreszeit: als Auftakt zu festlichen Gelegenheiten, Willkommensgruß für Gäste, Aperitif, Essensbegleiter oder einfach so.

Gründe, sich ein prickelndes Vergnügen zu gönnen, gibt es bekanntlich viele.

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag  
Samstag

8.00 Uhr - 12.30 Uhr und 14.00 Uhr - 18.00 Uhr  
9.00 Uhr - 13.00 Uhr

Zeller Abtsberg Winzer eG | Schulstraße 5 | 77654 OG-Zell-Weierbach  
Telefon 0781/9191830 | [info@zeller-abtsberg.de](mailto:info@zeller-abtsberg.de) | [www.zeller-abtsberg.de](http://www.zeller-abtsberg.de)



**Zeller  
Abtsberg**  
Die Burgunder-Experten.