



VINUM mai 2021

## PRICKELNDE SENSATION Guide Crémants d'Alsace: Herrliche Schäumer für jede Gelegenheit

---

### 18 Punkte MURÉ Crémant d'Alsace 2014 Grand Millésime

#### QUER SCHLÄGER

Interessante Aromatik von Barrique, perfekt abgestimmt, Grapefruit, etwas Ingwer und Kardamom, Bergamotte, ein Hauch Eukalyptus, herrlich! Glasklarer Auftakt, dichte Entwicklung über zarter Bitternote, auch grosse Mineralität, herrlich anhaltendes Finale auf den Aromen der Nase; eigenständiger, mit Inspiration und Fingerspitzengefühl geklärter Wein: die ganz grosse Klasse! Beispielhaft, kreativ, hervorragend gemacht.

### 17 Punkte MURÉ Crémant d'Alsace Prestige

Superbes, besonders komplexes, vielschichtiges Bouquet von exotischen und roten Früchten; voller Ansatz, dichter, saftiger Bau, grosse aromatische Länge; besitzt Charakter und Klasse, zu Geflügel ideal.

### 16 Punkte MURÉ Crémant d'Alsace Prestige

Zuerst leichte Reduktion, dann fruchtig, Noten von roter Kirsche; voller Ansatz, dichter Bau, saftig, gut strukturiert, wenig und lang, auf leichter Bitternote. Zu Geflügel.