

PRESSEINFORMATION

Eguisheim, 13. Dezember 2016

Ein limitierter Crémant d'Alsace „zéro dosage“ zum 40-jährigen Jubiläum von Wolfberger

Wolfberger präsentiert Cuvée Secrète #W40

Die elsässische Winzergenossenschaft Wolfberger feiert 2016 ein doppeltes Jubiläum: den 40. Geburtstag der Marke Wolfberger sowie das 40-jährige Bestehen der Appellation Crémant d'Alsace. Als krönenden Abschluss dieses Jubiläumsjahres präsentiert Wolfberger diesen Winter eine außergewöhnliche Cuvée „zéro dosage“ in überraschendem Design: #W40.



Seit 2009 hüteten die Önologen im Weinkeller von Wolfberger in Eguisheim ein besonderes Geheimnis: Unter dem Codenamen #W40 wartete eine wertvolle Cuvée darauf, den 40. Geburtstag der Marke Wolfberger zu würdigen. Es ist der erste Crémant d'Alsace von Wolfberger ohne Dosage. Diese Cuvée spiegelt die Expertise und den Innovationsgeist des Hauses Wolfberger wider.

In Anlehnung an den „Da Vinci Code“ findet sich auf der Flasche die Inschrift „Cuvée Secrète“, gefolgt von einer Raute, die den mysteriösen Flascheninhalt symbolisiert. Ein purpurfarbener Mantel umhüllt die Geheimnisse des #W40. Er ist zugleich ein Symbol für Spiritualität und eine Anspielung an Papst Leo IX., der aus Eguisheim stammt. Nach dem vorsichtigen Öffnen des edlen Überzugs kommt eine Flasche mit ungewöhnlichem Design zum Vorschein. Das Labyrinth steht für die Geschichte dieser Cuvée, von ihrer Entstehung bis heute. Auf dem Flaschenhals sind die handschriftlichen Verkostungsnotizen der Önologen zu lesen.

Ein außergewöhnlicher Crémant: zéro dosage

#W40 ist ein Crémant für Experten. Seine Trauben wurden im Jahr 2009 unter besten klimatischen Bedingungen gelesen. Diese Cuvée wurde in limitierter Auflage von nur 4.200 Flaschen produziert. Dank der mehr als 60-monatigen Lagerung auf der Hefe kommt dieser

reine und finessenreiche Crémant Chardonnay ohne Dosage aus – eine Premiere für das Haus Wolfberger. Die goldfarbenen Trauben stammen aus ausgewählten Terroirs rund um Eguisheim, Wettolsheim und Obermorschwihr. Sie wurden bei optimaler Reife gelesen, um eine schöne Frische zu garantieren.



Verkostungsnotizen:

Der Crémant #W40 schimmert in intensiven Goldtönen. Er hat eine sehr feine Perlage und eine dichte und cremige Schaumkrone. In der Nase ist er delikate, mit Haselnuss- und Röstbrotnoten. Im Mund zeigt er eine vollmundige Textur und eine schöne, chardonnaytypische Säure. Es folgt ein langer, mineralischer und wärmender Abgang, mit Aromen von kandierten Früchten und Mokka.

Der Verkaufspreis ab Keller beträgt 24,90 Euro.

Über Wolfberger

Die Marke Wolfberger ging aus der 1902 gegründeten Winzergenossenschaft Cave d'Eguisheim hervor. Seit der Gründung spielt das Haus eine bedeutende Rolle im Elsässer Weinbau. Als die Weinwelt in den 1970er Jahren auf die Weinqualitäten des Elsass aufmerksam wird und die Erfolgsgeschichte des Crémant d'Alsace beginnt, ist Wolfberger bereits fest verwurzelt und international bekannt. Heute ist Wolfberger nach ISO 9001, ISO 22000 und ISO 50001 zertifiziert – ein Beweis für das ausgeprägte Umweltbewusstsein und den Pioniergeist des Hauses. Das Jahr 1976 war zugleich das Geburtsjahr der Appellation Crémant d'Alsace und der Marke Wolfberger. Dank seines historischen Savoir-faires seit über 40 Jahren bietet Wolfberger eine außerordentliche Vielfalt an Stillweinen, Eaux-de-Vie und Crémants d'Alsace. Aktuell gehören rund 408 Winzerfamilien der Genossenschaft an. Wolfberger beschäftigt 144 Mitarbeiter. Die Jahresproduktion beläuft sich auf 13 Millionen Flaschen, der Jahresumsatz auf 58,5 Millionen Euro. Die Produktionsstätten liegen – von Süden in Richtung Norden – in Orschwihr, Eguisheim, Colmar und Dambach-la-Ville.