

# DIE GENUSSVOLLE LEICHTIGKEIT DES SEINS IN EINEM GLAS

## AXEL WULFKEN HAT DIE LANGSAMKEIT FÜR SICH ENTDECKT

Wer ans Elsass denkt, denkt an gutes Essen und noch bessere Weine. Die sind weltweit für ihre Qualität bekannt. Denn das Weinanbaugebiet kann neben dem Languedoc die meisten Sonnenstunden in Frankreich vorweisen. Die besten Voraussetzungen für die Crémants und Weine von Grand C. Dabei handelt es sich um ein Gemeinschaftsprojekt des Meerbuscher Weinproduzenten und Connaisseurs Axel Wulfken mit dem Elsässer Winzer Jacques Cattin.

Axel Wulfken hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Bereits als Marketingmanager des führenden französischen Champagnerhaus Moët & Chandon hat er sein Herz an qualitativ hochwertige Schaumweine und Weine verloren. Auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen traf er im idyllischen Weinbaudorf Voegtlinshoffen auf Jacques Cattin. Der Winzer zählt im Elsass zu den besten seiner Zunft. Seine Crémants und Weine wurden bereits vielfach ausgezeichnet. „Und aus der Idee wurde sehr schnell eine Partnerschaft“, erinnert er sich. Im Jahr 2009 startete schließlich die erste Produktion des Grand C-Crémants. Von Jahrgang zu Jahrgang wurden die nach Champagnerverfahren gerüttelten Schaumweine immer besser.

Ein Ergebnis der langjährigen Zusammenarbeit ist der Grand C Brut, der mit größter Sorgfalt in traditioneller Flaschengärung geschaffen wird. Um diesem außergewöhnlichen Crémant das besondere Etwas zu verleihen, werden für die Herstellung ausschließlich handverlesene Pinot Blanc-Trauben der ersten Pressung verwendet. Für die zweite Gärung auf der Hefe hat der Crémant rund 24 Monate Zeit. „Dann präsentiert er sich strahlend im Glas“, schwärmt Axel Wulfken. „Hinzu kommt die sehr feine und langanhaltende Perlage. Florale Aromen von Lindenblüten und ein Hauch von Citrusfrüchten, Birne und Quitte verbinden sich zu einem dezenten Duft.“ Ein ebenso angenehmes wie frisches Geschmackserlebnis. Komplex und finessenreich.



Ein Crémant der Spitzenklasse

„Unsere Weine bilden den Rahmen für einen ganz besonderen Genussmoment im Glas“

Axel Wulfken,  
Weinproduzent  
aus Meerbusch

Die Macher von Grand C:  
Axel Wulfken (l.)  
und Jacques Cattin

## Leichtigkeit des Seins

Gemeinsam mit Winzer Jérôme Estève hat Axel Wulfken die Langsamkeit für sich entdeckt und sie zum Markenzeichen gemacht. Denn für die Erzeugung eines hochkarätigen Rotweins braucht man vor allem eins: Zeit. Sehr viel Zeit. Entschleunigung pur auch in den biologisch bewirtschafteten Weinbergen in unmittelbarer Nähe zum Mittelmeer. „Die selektive Lese erfolgt ausschließlich von Hand“, erzählt Axel Wulfken. „Die Trauben stammen von Rebstöcken, die bis zu 80 Jahre alt sind. Der Ertrag wird konsequent auf 25 bis 35 Hektoliter je Hektar Weinberg reduziert. Der Ausbau im Wein-

keller erfolgt dann ebenfalls entschleunigt.“ Der Wein gärt sehr, sehr langsam auf seinen natürlichen Hefen und reift dann anschließend in Barrique-Fässern aus französischer Eiche zur „Entdeckung der Langsamkeit“ heran.

Leicht und unbeschwert präsentieren sich dagegen die Weine der Serie „Leichtigkeit des Seins“, die Axel Wulfken ebenfalls im Languedoc produziert. Sie beeindrucken mit Frische, Frucht und Eleganz und haben sich von Sylt bis München zu wahren Rennern bei Weinkennern entwickelt.

[www.grandc.de](http://www.grandc.de)