

FAMILLE MOUSSÉ / MOUSSÉ FILS

Hommage à Cuisles (deg. 22)

Extra Brut Blanc de Noirs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Famille Moussé / Moussé Fils
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	1 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 94

Eine limitierte, einmalige Abfüllung, selektiert von Cédric Moussé zum 100-jährigen Jubiläum von Champagne Moussé. Eine Hommage an die Gemeinde Cuisles und ihre Lagen, wo mit Eugène, Cédrics Grossvater, die Reise begann. Ein Champagner der die Typizität des Meunier und des Terroirs auf dem er gewachsen ist, wunderbar widerspiegelt: würzig, blumig, fruchtig, druckvoll, mit dem präzisen, saftig-frischen und einladenden Stil von Moussé. **NUR WENIGE FLASCHEN PRODUZIERT!**

Empfehlung

Ein toller Begleiter zu verschiedenen Fischgerichten, von Sushi, über Egl im Bierteig, bis hin zu Rotbarbe vom Grill. Wunderbar auch zu vegetarischen Gerichten, etwa gefüllte Zucchini Blüten oder Gemüse Tempura.

Produzent

Aus Champagne Moussé Fils, wird Familie Moussé ! Weit zurück reicht die Geschichte der Familie Moussé in Cuisle, welche schon 1880 dort Wein angebaut haben. Heute leitet Cédric Moussé in vierter Generation, das vor 100 Jahren von seinem Urgrossvater Eugène Moussé, 1923 gegründete Champagnerhaus und dies, mit schier grenzenlosem Enthusiasmus in Sachen Nachhaltigkeit. Es grasen Hühner und Schafe zur Unkraut- und Schädlingsbekämpfung in den Reben, stehen Solarpanels auf den Dächern, kommen Geothermie und moderne, nachhaltige Technik zum Einsatz und er produziert gar seinen eigenen, viel verträglicheren Schwefel! So zeigen seine Champagner ein spürbares Mehr an Präzision, Komplexität und natürlichem Ausdruck. Dabei geht seine Ganzheitliche Angehens Weise noch weiter über den biologischen Bewirtschaftung-Gedanken hinaus. Er hat es nach langer Probephase auch als erster in der Champagne geschafft, die Kapseln für auf die Flaschen, komplett aus recyclebarem Papier herzustellen, welche

nun schon bei seinen aktuellen Cuvées zum Einsatz kommen.