

FAMILLE MOUSSÉ

Eugène (deg. 23)

Extra Brut Blanc de Noirs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Famille Moussé
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein Blanc de Noirs komponiert mit Weinen von 2003- 2020 aus einem "Perpetuelle"-System, welches jeweils jedes Jahr mit 50% des neuen Jahrgangs aufgefrischt wird, bestehend aus 80% Meunier und 20% Pinot Noir. Minimale Zugabe (12 mg/l) von natürlichem Schwefel, den Cédric selber herstellt. In der Nase Aromen von saftigen Äpfeln, roten Beeren, etwas Quitte und Kirschkernen, dazu etwas Blutorangen Abrieb und floral-würzige Noten von Mandelblüten, Nüssen und Melasse. Am Gaumen schöne Struktur zeigend, rund, mit guter Frische und dezent herb-mineralischem Finale.

Empfehlung

Eugène ist mit seiner eleganten Kraft und Frische perfekt für den Aperitif. Probieren Sie ihn aber auch mal zu Kürbis Risotto, zu Avocado-Räucheraal Rolle, Nigiri-Sushi oder auch einfach mal zu einem saftigen Siedfleischsalat!

Produzent

Aus Champagne Moussé Fils, wird Famille Moussé ! Weit zurück reicht die Geschichte der Familie Moussé in Cuisle, welche schon 1880 dort Wein angebaut hat. 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.