

NOMINÉ-RENARD
Brut (B.2019)
AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Nominé-Renard
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	7.2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	110`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Wunderbar klassische Cuvée Brut, komponiert mit 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 30% Meunier. Ausgebaut wurde der Grundwein im Stahltank. Einladendes Nasenbild mit Aromen von gelben Pfirsichen, Mirabellen, Birnen und kandierten Zitrusfrüchten, dazu ein Touch von frisch gekochtem Apfelmus, umrahmt mit zart-würzigen Noten von Butterkeksen, Brioche und getrockneten Blüten. Am Gaumen rund und elegant, mit saftiger Frucht und schöner Frische.

Empfehlung

Der ideale Champagner zum Apéro mit Freunden, aber auch zu feinem Zitronen Risotto, zu Tagliatelle mit Fisch und Meeresfrüchten oder auch zu leichter Gemüseküche, etwa mit Ricotta und Kräutern gefüllte Zucchini Blüten.

Produzent

Wir sind vor allem Winzer, betont Simon Nominé. Und in der Tradition einer Winzer-Familie wird das Champagnerhaus auch weiterhin - nun in der fünften Generation von Simon, dem Jüngsten unter vier Geschwistern - gelenkt. Jede Flasche ist eine Reise in das Land des Geschmacks, der Gefühle und der Stimmungen. Der Champagner lädt zum Träumen ein. Er berührt den Intellekt, regt die Phantasie und den Geist an. Fast schon philosophisch kommt er ins Schwärmen, wenn er von seinen Weinen spricht. Seine Champagner, meist Kompositionen der verschiedenen Crus, 48 an der Zahl, die separat vinifiziert werden, sind denn auch vor allem frisch-fruchtig, ausgewogene, im besten Sinne unkomplizierte und trinkfreudige Champagner auf sehr hohem Niveau. Champagner muss nicht immer kompliziert sein um zu berühren, den Alltag um einen herum, für einen Moment vergessen zu lassen und die Seele baumeln zu lassen.

