

NOMINÉ-RENARD Le M - Edition Limitée Brut Blanc de Noirs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Nominé-Renard
Traubensorten:	Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	6.8 G/L
Gesamtproduktion des Hauses:	110`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Die neueste Auflage der sogenannten "Édition Limitée", nennt sich schlicht "Le M", da es sich um einen reinsortigen Meunier handelt. Basis mit 95% bildet dabei der Jahrgang 2019, mit dem Rest als Réserve von 2018. Im charmant-einladenden Bouquet zeigt sich eine schöne Sorten-Typizität mit Aromen von saftigen Morellen, frischen Mandeln, Nektarinen und etwas Blutorange, dazu feine Noten von (kandierte) Veilchen und Blüten Honig. Am Gaumen wunderbare Eleganz zeigend, mit saftiger Frucht, toller Frische und harmonisch eingebetteten Nuss Tönen im Finale. NUR 3995 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Wunderbar eleganter Champagner zum Apéro, begleitet etwa von saftiger Melone mit Rohschinken oder fein-würziger Käse-Zucchini Quiche. Toll auch zu feinen Fischgerichten, wie Egli oder Felchen Filets nach Zuger Art oder confierter Saibling mit Blutorangen-Safran Schaum.

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-fruchtige, 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.