

MOUSSÉ FILS
L'Or D'Eugene (deg. 21)
Extra Brut Blanc de Noirs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Moussé Fils
Traubensorten:	Pinot Meunier, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein Blanc de Noirs komponiert mit Weinen von 2003- 2019 aus einem "Perpetuelle"-System, welches jeweils jedes Jahr mit 50% des neuen Jahrgangs aufgefrischt wird, bestehend aus 80% Meunier und 20% Pinot Noir. 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

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

Produzent

Weit zurück reicht die Geschichte der Familie Moussé in Cuisle. Schon 1880 haben diese dort Wein angebaut, doch damals noch jeweils die gesamte Ernte verkauft. Erst Eugène Moussé gründete 1923 das Champagnerhaus Moussé Fils. Dessen Urenkel Cédric begann schon immer mehr seinen Vater Jean-Marc in der Führerschaft abzulösen, als dieser unter tragischen Umständen starb. So zeigt sich nun also seit einigen Jahren der junge Cédric Moussé in der vierten Familien-Generation voll umfänglich für die Geschicke des Hauses verantwortlich. Profondément Meunier oder Deeply Meunier ist das Credo des Hauses: Man will den oft kaum beachteten Pinot Meunier mit einem Anteil von 83% an dessen Peak des Möglichen führen. Cédric, dessen Enthusiasmus grenzenlos scheint, hat sich auch sonst einiges vorgenommen: Nicht nur Solarpanels auf den Dächern, Geothermie und andere moderne Technik, nein!, auch soll

sich komplementär dazu die biologische Bewirtschaftung an den Mondphasen orientieren, unter anderem mit dem Ziel, die Cuvées akzentuierter und ausdifferenzierter als in der Vergangenheit zu kreieren. Mit Erfolg! Ein spürbares Mehr an Präzision, Komplexität und natürlicherem Ausdruck steht für den Aufschwung unter Cédric Moussé. Das Champagnerhaus ist deshalb sowohl in den prestigeträchtigen Club Trésors de Champagne berufen, als auch auf den Radarschirm manch eines Champagnerliebhabers verzeichnet. Wir haben gehandelt, und so sind diese Champagner zu einem außergewöhnlichen Preis-Genuss-Verhältnis für Sie griff- und trinkbereit.