Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

NOMINÉ-RENARD
Blanc de Noirs (deg.23)
Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Nominé-Renard**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	7.8 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	8-10°

Eine Blanc de Noirs Cuvée komponiert mit 60% Pinot Noir und 40% Meunier, ausgebaut im Stahltank. In der Nase zeigen sich Aromen von Waldbeeren, reifem Boskoop, getrockneten Kirschen und Granatapfel, dazu etwas Pampelmuse und Blutorangen Abrieb, unterlegt mit würzigen Noten von Nüssen und getrockneten Kräutern. Am Gaumen wiederum feinherbe Würze zeigend, mit saftiger Frucht und guter Frische.

Empfehlung

Ein toller Essensbegleiter zu verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten, wie gebratener Kabeljau auf Muschelsud mit Queller, oder Lachsforellen mit Gemüsestreifen "En Papillote", aber auch zu Geflügel, pochierten Eiern mit saftigem Schinken und auch zu mild-würzigem Käse.

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.