

FAMILLE MOUSSÉ
Les Vignes de mon Village (deg. 11/22)
Extra Brut Blanc de Noirs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Famille Moussé
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 92

Eine Cuvée „Mini-Perpetuelle“ der Jahrgänge 2014 - 2021 aus 100% Meunier. Die Trauben dafür (100% Meunier), stammen ausschliesslich von verschiedenen Parzellen innerhalb der Gemeinde Cuisles und widerspiegeln somit perfekt dessen Terroir. Der Grundwein wird ausgebaut imahltank, die anschliessende Flaschen-Reifung auf der Hefe, erfolgt für rund 18 Monate «Sous Liège». Elegantes Nasenbild mit Aromen von gelben Kirschen, Birnen, Mirabellen-Mandelkuchen und Zitrusfrüchten, unterlegt mit floral-würzigen Noten nach weissen Blüten, Frühlingshonig und Butter-Laugengipfel, dazu fein mineralische Töne. Harmonischer Gaumen mit guter Balance von Extrakt Süsse, toller Frische und einem zarten, animierenden Bittermandel-Touch im Abgang.

Empfehlung

Sowohl zum Aperitif, wie auch als wunderbarer Speisebegleiter, etwa zu feinen Pasteten und Terrinen, zu Gemüse vom Grill und natürlich zu Fisch, wie etwa Lachs im Blätterteig, oder auch zu leichten Geflügelgerichten.

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.