

## FAMILLE MOUSSÉ / MOUSSÉ FILS

Les Fortes Terres  
Extra Brut AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Famille Moussé / Moussé Fils</b>
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von weissem Pfirsich, reifer Birne, Blutorange und Walderdbeeren, würzig unterlegt mit Noten von Mandelbiskuit, Blütenhonig und feinem Zerealien Touch. Grosszügiger Gaumenauftritt, zupackend und rund, mit Druck, guter Frische und saftiger Frucht im Finish.

### **Empfehlung**

---

Hervorragend z. B. zu Kürbis,- oder Kastaniensuppe, zu gebratenen Jakobsmuscheln mit Orangenemulsion, zu Fisch und Krustentieren, aber auch zu Geflügel wie etwa Perlhuhn an Morchel Sauce.

### **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.

