Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

FAMILLE MOUSSÉ
Ratafia Sur le Toit (Le Rooftafia) AC



Inhalt:	50 cl
Produzent:	**Famille Moussé**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	17.50% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	75`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Ratafia de Champagne - ein feiner Likörwein der sehr oft zum Aperitif oder zum Dessert gereicht wird. Zur Herstellung wird dem gärenden Traubenmost (meist Pinot Noir, aber auch von Chardonnay oder Meunier) neutraler Weinbrand, bzw. bei hochwertigen Qualitäten, «Fine oder Marc de Champagne» zugegeben, was die Vergärung bei Erreichen der gewünschten Restsüsse stoppt. Der anschliessende Ausbau kann wahlweise im Tank oder Fass stattfinden. Bei Moussé geht das alte Familienrezept von 1947 zurück auf Cédric`s Grossvater Edmond. Sie verwenden ausschliesslich Meunier Trauben, sowohl beim Most - in diesem Fall von 2022 - als auch beim «Fine de Champagne», gebrannt 2021. "NOMEN EST OMEN" - die Namensgebung basiert auf das spezielle Reife-Verfahren, welches dieser besondere Ratafia erhält, denn er wird zur Lagerung für ganze zwei Jahre in Glasballons von fünf Litern, auf dem Dach des Weinguts Wind und Wetter ausgesetzt. Wunderbar einladende Aromen von gebrannten Mandeln, Macadamia Nüssen, Dörrfrüchten und Datteln, aber auch Noten von kandierten Zitrusfrüchten und Aprikosen, unterlegt mit würzigen Tönen von Honig, Zimt und Karamell. Am Gaumen rund und generös, mit gut stützender Säure welche die Fruchtsüsse wunderbar balanciert.

Empfehlung

Traditionell wird ein Ratafia entweder als Aperitif genossen oder zum Dessert, etwa zu Pflaumen-Mandel Kuchen, zu Kaiserschmarrn mit Preiselbeer- oder Kirsch Kompott oder zu einem leckeren Marronimousse und natürlich zu Nusskuchen oder Brownies. Er zeigt sich aber auch als wunderbarer Begleiter zu würzigem Käse wie etwa "Langres", ein Rotschmierkäse welcher mit Marc de Champagne gewaschen wird oder auch zu Blauschimmelkäse, z.B. "Fourme d`Ambert".

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.