

FAMILLE MOUSSÉ
L'Esquisse Blanc de Blancs (2022)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Famille Moussé
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 92

Das Erstlingswerk dieses Blanc de Blancs, ausschliesslich von Trauben des Jahrgangs 2022 aus Lagen in Cuisles und Jonquery. Wunderbar klares Nasenbild mit Aromen von saftigen Aprikosen, frischer Ananas, Zitronencreme und Mandarinen-Öl, umrahmt mit Noten von weissen Blüten, einem Hauch von Zitronenmelisse und einem zarten mineralischen Touch. Am Gaumen einladend, mit saftig-frischer Frucht, schönem Schmelz und lebhafter Textur.

Empfehlung

Ein Gaumen-schmeichelnder Apéro-Champagner, welcher sich auch als wunderbarer Begleiter zu Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Mandarinenöl-Vinaigrette oder zu Weissm Spargel mit Orangen-Hollandaise und anderen feinen Gerichten anbietet.

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.