Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

FAMILLE MOUSSÉ

Eugène Rosé

Extra Brut AC (deg.04/25)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Famille Moussé**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 92

Eine "Rosé-Kuriosität", wird dieser doch aus zwei Perpetuals kreiert. Sowohl der weiss gekelterte Grundwein, komponiert aus 82% Meunier und 18% Pinot Noir, als auch der in der Cuvée letztlich mit rund 10% erhaltene Rotwein, 100% Meunier, stammen aus zwei Perpetuals mit Weinen von 2003 - 2023. Weinige, fruchtig-würzige Nase mit Aromen von roten Beeren, getrockneten Kirschen und etwas Pflaume, unterlegt mit Noten von Kräutern, getoastetem Brioche und dezentem Mokka Touch. Am Gaumen stoffig, wiederum schönes Spiel von saftiger Frucht und Weinigkeit, mit guter Frische und zarter Gerbstoff Struktur im Finale.

Empfehlung

Toller, etwas fordernder Apéro Genuss, der aber auch als vielseitiger Speisen-Begleiter trumpft, etwa zu Fisch und Meeresfrüchten vom Grill, Risotto oder Pasta und auch zu Fleisch Gerichten. Wunderbar speziell in Kombination mit schwarzem Trüffel.

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.