

NOMINÉ-RENARD

La Cabane - Edition Limitée (B.2023)
Brut Blanc de Blancs AC (deg.06/26)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Nominé-Renard
Traubensorten:	Pinot Blanc (Weissburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Die neueste "Édition Limitée" von Nominé-Renard, ist ein Blanc de Blancs der besonderen Art. Komponiert aus 85% Pinot Blanc und 15% Chardonnay, von Trauben welche beide von derselben Einzellage in Villevenard stammen. In der Nase zeigen sich Aromen von Pampelmuse, saftigen Birnen, etwas Quitte und Marillen, umrahmt von Blüten Düften und würzigen Noten. Am Gaumen saftig-fruchtige Frische zeigend, getragen von einem feinen Honig Touch und wiederum zarter Würze im Finale. NUR 2985 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Ein wunderbarer Tropfen zum Apéro, der auch hervorragend zu Fischgerichten harmoniert, etwa zu "Scholle Finkenwerder Art" oder Felchen in Kräuter-Weisswein Sauce. Toll auch zu herhaften Birnen-Ravioli mit Nussbutter und gehobeltem Sbrinz.

Produzent

Wir sind vor allem Winzer, betont Simon Nominé. Und in der Tradition einer Winzer-Familie wird das Champagnerhaus auch weiterhin - nun in der fünften Generation von Simon, dem Jüngsten unter vier Geschwistern - gelenkt. Jede Flasche ist eine Reise in das Land des Geschmacks, der Gefühle und der Stimmungen. Der Champagner lädt zum Träumen ein. Er berührt den Intellekt, regt die Phantasie und den Geist an. Fast schon philosophisch kommt er ins Schwärmen, wenn er von seinen Weinen spricht. Seine Champagner, meist Kompositionen der verschiedenen Crus, 48 an der Zahl, die separat vinifiziert werden, sind denn auch vor allem frisch-fruchtige, ausgewogene, im besten Sinne unkomplizierte und trinkfreudige Champagner auf sehr hohem

Niveau. Champagner muss nicht immer kompliziert sein um zu berühren, den Alltag um einen herum, für einen Moment vergessen zu lassen und die Seele baumeln zu lassen.