

NOMINÉ-RENARD Demi-Sec (deg. 24) AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Nominé-Renard
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	34 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	110`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	7-9°

Komponiert aus 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 30 Meunier, ausgebaut im Stahltank. Degorgiert nach einer Flaschenreife von rund 30 Monate. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von saftigen roten Beeren, Pfirsich Creme, Orangeat und weissen Blüten, umrahmt mit Noten von Honig und frischer Patisserie. Am Gaumen rund und schmeichelnd, die elegante Fruchtsüsse wird gestützt von einer guten Frische, sodass ein belebendes Süsse-Säurespiel entsteht.

Empfehlung

Eine edle Alternative zum Aperitif, für Leute die eine etwas süssere Variante gegenüber extra Brut und Brut bevorzugen, die viel Spass macht. Hervorragender Begleiter auch zu Gänseleber, Blauschimmel Käse und zu fruchtigen Desserts.

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.

