

FAMILLE MOUSSÉ / MOUSSÉ FILS

L'Esquisse (deg. 24)
Extra Brut Blanc de Noirs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Famille Moussé / Moussé Fils
Traubensorten:	Meunier, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	1 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine Cuvée mit Trauben von jungen Rebanlagen, komponiert aus 72% Meunier und 28% Pinot Noir. Basis bildet mit 92% der Jahrgang 2022, komplementiert mit Reserveweinen. Einladendes Nasenbild mit Aromen von gelben Früchten, Morellen, kandierter Blutorange und etwas Nektarinen, umrahmt mit floral-würzigen Noten von weissen Blüten, blühenden Wiesen Kräutern und zarten Mandel Tönen. Am Gaumen saftig-frisch und schmeichlerisch, mit zart mineralischer Würze im Finale.

Empfehlung

Wunderbar zum Apéro mit Freunden, dazu ein paar Snacks und Tapas, oder auch zu leichten Fischgerichten.

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.

