

## FAMILLE MOUSSÉ / MOUSSÉ FILS

L'Orage (deg. 24)

Extra Brut Blanc de Blancs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Famille Moussé / Moussé Fils</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	1.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

2021 war kein einfaches Weinjahr. Überaus schwierige Wetterbedingungen während fast des ganzen Jahres, sorgten am Ende für grosse Ernteaufälle, auch bei Cédric Moussé. Ganze 85% vom Chardonnay wurden vernichtet, sodass die Hoffnung auf einen Blanc de Blancs aus diesem Jahr schon aussichtslos erschien. Doch dank der Hilfe und Unterstützung von elf befreundeten Winzern, welche jeweils Trauben aus einer ihren Lagen dazu beisteuerten, gelang letztlich diese einmalige Cuvée. In der Nase zeigt sich wunderbare Chardonnay-Typizität mit Aromen von weissen Pfirsichen, Honigmelone und Zitrusfrüchten, dazu etwas knackiger Apfel, unterlegt mit floral-würzigen Noten und einem zart mineralischen Touch. Am Gaumen mit saftiger Frucht, zartem Schmelz, schöner Frische und gutem Zug.

### **Empfehlung**

---

Eine Freude zum Apéro mit Freunden oder zum Brunch mit Eggs Florentine- oder Royal, aber auch als Begleitung zu feinen Gerichten wie Zitronen-Ricotta Tortellini, Muscheln in Weisswein Sauce oder gar "Scaloppine al Limone".

### **Produzent**

---

Aus Champagne Moussé Fils, wird Famille Moussé ! Weit zurück reicht die Geschichte der Familie Moussé in Cuisse, 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.