

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE L'EXTRA 'OR - DEGORGEMENT TARDIF

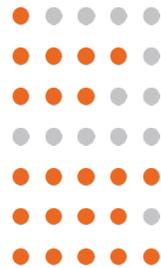


Champagne Moussé Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 35,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
QUITTE ◀
HONIG ◀
APFELSCHALE ◀
GRUENE BIRNE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
KARAMELL ◀
BRAUNER NOUGAT ◀
BRIOCHE ◀
STEIN ◀



Stil

reif & tiefgründig
Meunier (80%)

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
2014 (50%) bis 2003

Jahrgänge

Reserveweine

50% Reserve Perpetuelle
2013 bis 2003

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2019

Typ

Blanc de Noirs, Ohne
Jahrgang, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter

Alkohol

12,50 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Den eigenen Champagner produziert die Familie Moussé bereits seit 1923. Heute leitet Cédric Moussé das Weingut in Cuisles im Vallée de la Marne. Der Familien gehören 1,5 Hektar Weinberge, weitere 3,9 Hektar pachtet Cédric von Familien aus dem Ort und den Nachbargemeinden hinzu und bewirtschaftet sie selbst. Somit kommt Moussé auf insgesamt 5,4 Hektar und kauft darüber hinaus noch etwas an Trauben dazu. In normalen Jahren erzeugt Champagne Moussé rund 60.000 Flaschen Champagner.

Warum wir die Champagner von Cedric Mousse im Programm haben

Die Champagner von Cédric Moussé haben Charakter und Stil! Der sympathische Winzer ist ein Meister des Meunier. Bis auf den Blanc de Blancs sind alle Champagner reinsortig aus Meunier oder wenigstens zu 90% aus dieser hochinteressanten Sorte. Die Kombination aus einer Premium-Qualitäts-Philosophie und dem konsequenten Ausbau der Grundweine in Edelstahltanks (viele Kollegen verwenden Holzfässer - was natürlich auch sehr reizvoll ist) sind Cédric's Champagner eigenständig, wiedererkennbar und einfach großartig. Schon der Einstieg ins Programm L'Or d'Eugène ist unerhört gut!

Die Champagner

Cédric Moussé's Champagne L'extra 'Or - degorgement tardif Blanc de Noirs brut nature ist eine Wucht an Reife und Tiefründigkeit! Der Wein stammt zu 50% aus dem Jahr 2014 und zu 50% aus einer Reserve Perpetuelle die in 2003 angelegt wurde. Das bedeutet, dass seit 2003 Wein für die aktuelle Produktion entnommen und mit dem Wein des aktuellen Jahrgangs aufgefüllt wurde. Damit haben sich von 2003 bis 2013 zehn Jahrgänge miteinander vermählt und über diese Zeit eine herrliche Tiefründigkeit, Komplexität und Cremigkeit erschaffen. Meunier (80%) steuert dazu noch eine großzügige Weichheit bei. Pinot Noir (20%) gibt die notwendige Struktur und Festigkeit. Die reife Frucht des Champagners vermittelt eine feine Süße, so dass man zuerst gar nicht glauben mag, dass er komplett ohne Zuckerzugabe (brut nature) auskommt. Äußerst spannend ist der direkte Vergleich mit dem herrlichen L'Or d'Eugène. Denn L'extra 'Or ist als degorgement tardif im Grunde der gleiche Champagner, der nach der zweiten Gärung "lediglich" deutlich länger auf der Hefe lag.