

NOMINÉ-RENARD

Brut
ROSÉ AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Nominé-Renard
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	10,4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	110`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Komponiert aus rund 45% Chardonnay, 45% Meunier und 10% Pinot Noir. In der Nase frisch und würzig mit saftigen Beeren- und Kirscharomen, feinen Pampelmusen Noten und etwas Pfirsich-Kompott, dazu zarte Blüten Töne. Der hohe Anteil Chardonnay verleiht Sinnlichkeit und Eleganz. Auch am Gaumen zeigt er sich wunderbar Beerig-Fruchtig, mit saftig-samtiger Struktur, guter Frische und trink-animierendem Schmelz.

Empfehlung

Der Rosé-Champagner zum Aperitif schlechthin, aber auch zu feiner Gemüseküche, saftigen Melonen mit Rohschinken, zu leichten Fischgerichten, oder auch wunderbar zu nicht zu süssen, 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-fruchtig, 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.

