



Maison Monmousseau, 2020

Cuvée Orfèvre Crémant de Loire AOP extra brut

Herkunft
Frankreich

Region
Loire

Rebsorten
Chenin blanc, Chardonnay

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12%

Charakter

Die Farbe ist blassgold mit leicht goldenen Reflexen. Die Nase ist blumig und sehr intensiv mit Noten von kandierten Mandarinen. Am Gaumen vermischen sich Aromen von Zitronen und weissen Blüten. Anhaltend, frisch und bemerkenswert vollmundig. Im Abgang elegant und fein.

Weintyp



Die Fruchtigen



Die Frischen



Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Maison Monmousseau

Ende des 19. Jahrhunderts gründete Alcide Monmousseau in Montrichard einen erfolgreichen Weinhandel und nutzte die majestätischen Tuffsteinkeller der Region für seine Arbeit. Sein Neffe Justin-Marcel führte das Erbe mit Pioniergeist weiter: Er perfektionierte die traditionelle Methode in den einzigartigen Kellern und machte die edlen, feinperligen Weine der Touraine weit über Europa hinaus bekannt. Mit Gespür für die Zukunft erkannte Justin-Marcel zudem die Bedeutung des aufkommenden Tourismus. Er öffnete die Keller für Besucher, schuf neue Erlebnisse rund um den Wein und brachte Monmousseau auf internationale Bühnen - von Transatlantikschißen bis in die USA, wo die Marke bereits 1928 vertreten war.

