



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Cuvée „Pierre Moncuit-Delos“ Grand Cru Blanc de Blancs

Region: Champagne
Erzeuger: Pierre Moncuit – Le Mesnil-sur-Oger
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Chardonnay
Bestell-Nr.: FCH020200

„Diese Cuvée hat das Niveau von Prestige- Champagnern großer Häuser.“ – Jens Priewe im aktuellen Feinschmecker!

Der Klassiker des Hauses. Grand Cru aus Le Mesnil-sur-Oger zum fantastischen Preis.

Die Cuvée Pierre Moncuit-Delos Grand Cru ist ein wunderbares Erlebnis. Sie hat sich längst zum Klassiker entwickelt, und zwar sowohl bei Champagne Pierre Moncuit als auch in unserem Haus, denn wo sonst bekommt man einen derart reintönigen Grand Cru Blanc de Blancs aus Le Mesnil sur Oger zu einem solchen Preis? Nirgendwo, würden wir behaupten – zumindest nicht in der Klasse, die Nicole Moncuit seit Jahren vorlegt. Das sieht auch Jens Priewe so, der im aktuellen Feinschmecker diese fantastische Cuvée für die bevorstehenden Festtage empfiehlt: „Ein kleiner Champagner-Erzeuger mit 20 Hektar Reben, von denen 15 Hektar Grand Cru sind – das sagt schon viel über seine Weine aus. Oder besser: ihre Weine. Denn über sie wacht Madame Nicole Moncuit, und sie hat die Messlatte hoch gelegt. Diese Cuvée hat das Niveau von Prestige-Champagnern großer Häuser. Die Fakten: 100 Prozent Chardonnay aus der legendären Grand-Cru-Lage Mesnil-sur-Oger, niedrige Dosage, fantastische Qualität.“

Der Champagner zeigt sich in hellem Goldgelb mit einem unvergesslichen Duft von weißen Blüten wie von Jasmin und Orangen. Darunter liegen viele zitrische Noten, ferner frisch geschnittener gelber Apfel, etwas Nektarine, aber auch ein Hauch von Bienenwachs und frischem Brotteig sowie von ganz leicht angerösteten Mandeln, die sich im Laufe der Reife innerhalb der nächsten Jahre sicher noch weiter in den Vordergrund schieben werden. Diese Fülle an Aromen zeigt sich auch am Gaumen. Dort ist der Champagner durchaus ausladend, dabei zunächst cremig und elegant, bevor die ganze Mineralik durchschlägt, für die Le Mesnil-sur-Oger weltberühmt ist. Jetzt zeigen sich die Kraft und der Säuredruck vom Kreideboden, die zitrischen Noten schieben sich in den Vordergrund, ebenso ein Hauch von Austernschale und zerstoßenem Kalk. Der Champagner ist absolut frisch und klar, vibrierend lebendig mit pulsierender Energie! Das ist große Klasse, und wir können es nur wiederholen: Solch einen Grand Cru unterhalb der 40-Euro-Marke anzubieten ist ein Kunststück. Die Cuvée ‚Pierre Moncuit-Delos‘ liefert es Jahr für Jahr.

