Caves Mauler

Die authentische"méthode traditionnelle" aus Neuenburg seit 1829

Angebotsdetails

Von Qombucha



CUVÉE LOUIS EDOUARD MAULER 2016

In der Nase entfalten sich Eindrücke von Trockenfrüchten und Gebäck, gerösteten Mandeln, lauwarmer Brioche und eingemachter Zitrusschale, das Ergebnis einer langen Reifung auf der Hefe, die dem Wein eine geduldige Komplexität verleiht. Beim Belüften entfalten sich Eindrücke von Honig und weissen Blüten, ein charakteristisches Merkmal des Pinot Noir, der auf diesem tonhaltigen und kalkhaltigen Terroir an den Ufern des Neuenburgersees nach der "Blanc de Noirs"-Methode gekeltert wird. Am Gaumen ist der Auftakt lebhaft und präzise, getragen von einer feinen, cremigen Schaumkrone, die mit Schmelz umhüllt, ohne zu beschweren. Der Gaumen bleibt mit Spannung, salzig, mit einer Brut-Dosage, die eher die Frische der Frucht als den Zucker zur Geltung bringt. Das Finale, lang und salzig, lässt die Briochenoten nachklingen und endet mit einem Hauch edler Bitterkeit, typisch für einen Schaumwein, der nach mindestens acht Jahren auf dem traditionellen Holzgestell seine volle Reife erreicht hat.

Farbe

Schaumwein

Land

Schweiz

Region

Neuenburg

Appellation

AOC Neuchâtel

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Rebsorten

100% Pinot Noir

Terroir

Ausgewählte Lagen am Ufer des Neuenburgersees auf tonhaltigem, kalkhaltigem Boden

Weinbereitung

Traditionelle Methode

Ausbau

Auf der Hefe

Dosage

6.5 g/l, Brut

Reifung auf Latten

Mindestens 8 Jahre

Dégorgement

Oktober 2026

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

6 - 8°C

Alkoholgehalt

12.5% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Technischer Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Terrine auf Lebkuchentoast · gebratenem Lammkarree mit Thymian und eingemachtem Knoblauch · Rehragout mit Preiselbeeren

Presse/Auszeichnungen

92/100 Falstaff (2024) · Grossgoldmedaille und Auszeichnung als bester Schaumwein, Mondial des Pinots 2025 · Goldmedaille, Expovina Wine Trophy 2025