

Bereits um 1680 also mehr als 100 Jahre vor dem Sturm auf die Bastille (1789) verschloss der Benediktinermönch Dom Pérignon seinen Champagner zur Flaschenreifung mit einer 'Agraffe': einem Naturkorken, der mit Kordeln am Flaschenhals gesichert wurde. In der Neuzeit wurde diese 'Agraffe' durch einen Kronkorken ersetzt. Nicht so bei unserem 'Authentique' von Le Brun de Neuville. Dieser Champagner reift nach alter Methode mit einer 'Agraffe' verschlossen zu einem Spitzenchampagner heran. Diese Methode wird nur noch von sehr wenigen Champagnerhäusern zelebriert, da die Herstellung 100% Handarbeit erfordert und sehr kostspielig ist.

'Le Brun de Neuville' bietet allen WEIN-MUSKETIER Kunden exklusiv ihre zwei 'Authentique' Champagner bis zum 31. Juli 2017 zum Freundschaftspreis an: Champagner 'Authentique' weiß oder rosé € 39,95 (€ 53,27/l) (ab 1.7. € 44,-) (€ 58,57/l)

Wir sind so begeistert von der Qualität dieser Champagner, dass wir am Wochenende vom 14. und 15. Juli ein paar Flaschen davon öffnen, um Ihnen die Möglichkeit zu bieten, diese köstlichen Perlen zu probieren. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss bei dieser außergewöhnlichen Probe.



CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE
DEPUIS 1963



Authentique Assemblage

Rebsorten: 70% Chardonnay,
30% Pinot Noir
Vinifikation: Alkoholische Gärung im Edelstahltank, 8% Chardonnay im Holzfass
Füllung: Juni 2011 - 6102 Flaschen
Ausbau: 60 Monate Flaschengärung
Degorgieren: November 2016
Dosage: Brut 6,5 g/l

Authentique Rosé

Rebsorten: 62% Chardonnay, 16% Pinot Noir, 17% Pinot Noir (Rotwein)
Vinifikation: Alkoholische Gärung im Edelstahltank, 5% im Holzfass
Füllung: Juni 2014 - 3203 Flaschen
Ausbau: 36 Monate Flaschengärung
Degorgieren: Februar 2017
Dosage: Brut 8,4 g/l