

Krieger Brut, Vin Mousseux



Een elegante en toegankelijke mousserende wijn, ontstaan uit de champagnekennis van Bernard-Massard, maar gemaakt van zorgvuldig samengestelde Franse en Spaanse basiswijnen om de frisheid van de verschillende herkomstgebieden te combineren met Luxemburgse precisie. Het geheel vormt lichte, fruitige en harmonieuze bubbels, ideaal voor alle gezellige momenten.

Oorsprong: De basiswijnen, afkomstig uit verschillende Franse en Spaanse terroirs, zorgen voor een rijk en gevarieerd aromatisch palet. De bodems en klimaten van deze regio's geven de druiven een frisheid en complexiteit die ideaal zijn voor het maken van een evenwichtige mousserende wijn. De assemblage en de tweede gisting worden met zorg uitgevoerd in de kelders van Bernard-Massard, in Luxemburg, langs de Moezel, waar het erfgoed van de Champagne en moderne technologie samenkomen.

Vinificatie: De basiswijnen, afkomstig van pinot, ugni blanc, elbling en macabeo, ondergaan een eerste gisting voordat ze worden geassembleerd. De gisting, de rijping op de gist en het degorgeren worden volgens strenge methodes uitgevoerd in de Luxemburgse installaties van Bernard-Massard. Dit proces garandeert een fijne bruis, een behouden frisheid en een evenwichtig aromatisch profiel.

Degustatie: De heldere, sprankelende geelgroene kleur onthult een delicate bloemige neus. In de mond verleidt hij door zijn rondheid en fruitige evenwicht, met een harmonieuze structuur en een frisse afdronk, gekenmerkt door een licht bloemig accent.

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, past uitstekend bij lichte gerechten, zeevruchten, niet al te zoete desserts of tapas. Serveer tussen 5 en 7 °C om de levendigheid en finesse ten volle te kunnen waarderen.