

 **Andres&Mugler**

Cuvée Louis Sekt Brut Nature

 , 750 ml

 **Germany,**



 **9912019209**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Linsensuppe mit getrockneten Tomaten und

Schafskäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Pfifferlingsragout mit Gurken und Kartoffeln

(Gemüse & Vegetarisch)

In Butter gegerter Kabeljau mit Fettuccine und

Salbeibutter

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 16.01.2024

Farbe:

Ein enorm gleichmäßiges, langatmiges Mousseux verdeckt zunächst seinen goldgelben Farbton. Darunter strahlt er und wird von einer aktiven, feinperligen Kohlensäure durchdrungen

Nase:

2019 Cuvée Louis gelingt der Spagat zwischen Frucht und Würze. Markant sind zunächst die Aromen von kandiertem Ingwer, einem Hauch Trockenfrüchte und türkischem Honig.

Cantaloupe-Melone schwirrt neben etwas Mango im Glas ziellos umher. Reife Birne und kandierte Quitte sind da schon präziser und klarer in ihrer Ausprägung. Eine ordentliche Note des Hefelagers zeichnet sich durch warme Brioche ab. In meinen Gedanken bestreiche ich dies mit reichlich Salzbuttermilch...

Mürbeteig und Erinnerungen an Tarte Tatin werden wach. Nie süß anmutend, nie kitschig, sondern die pure Versuchung seines Duftes.

Im Hintergrund lassen sich noch Nuancen von getrockneten Kräutern wie Bohnenkraut und Majoran finden.

Gaumen:

Er übertrifft die Erwartungen noch deutlich. Aber dies ist bei Andres & Mugler häufig der Fall. Seine apfelige Frucht ist äußerst charmant. Herb, fruchtig, würzig und voller Gerbstoffe.

Diese Bitterstoffe verbinden sich wunderbar mit dem zarten Schmelz der Kohlensäure. Nach ein paar Augenblicken verflüchtigt sich dieser charmante Gedanke und räumt den Platz frei für seine straffe, kernige Seite. Die Würze und Mineralität trumpfen nun auf. Sein kühles Gerüst reinigt den Gaumen förmlich. Im Nachhall kommt dann wieder die Brioche samt getrockneter Kräuter voll zum Vorschein.