LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

Unser kleines Monatspaket

November 2026

Birnenperlen zum Auftakt, mediterrane Frische zum Essen und gereifter Bordeaux für lange Abende. Wenn die Tage kürzer werden und die Küche wieder herzhafter, darf auch im Glas etwas mehr Charakter sein. Für unser Novemberpaket haben wir drei Entdeckungen ausgewählt, die ganz unterschiedliche Akzente setzen: einen feinperligen Birnen-Pét-Nat aus der Normandie, einen aromatischen Weißwein aus dem Roussillon und einen gereiften Rotwein aus Bordeaux. Drei Flaschen für genussvolle Stunden.

Poiré 2024 Authentique Pétillant Naturel – Eric Bordelet

Zum Auftakt wird es fruchtig und feinperlig. Eric Bordelet verwandelt verschiedene Birnensorten aus der Normandie in einen wunderbar lebendigen Pét-Nat. Reife Birne, frische Säure und eine elegante Perlage machen ihn zum unkomplizierten Aperitif. Mit nur 4 % Alkohol bleibt er angenehm leicht und passt ebenso gut zu mildem Käse oder einem Dessert mit Äpfeln und Birnen.



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN

LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Coume Marie Blanc de Noirs 2025
Domaine de la Préceptorie

Ein Weißwein mit überraschend viel Substanz: Für diesen Blanc de Noirs werden rote Grenache-Trauben besonders schonend gepresst, sodass ein aromatischer Weißwein mit feiner Struktur entsteht. Weiße Früchte, frische Aromen und ein Hauch Minze im Abgang verbinden sich zu einem ausdrucksstarken, mediterranen Charakter. Ein spannender Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und herzhaften Gerichten oder für alle, die Weißwein gerne mit etwas mehr Körper genießen.

Chant Secret 2018 – Château Les Mangons

Jetzt darf es tiefgründiger werden. Dieser biodynamisch erzeugte Bordeaux aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon bringt reife Brombeeren, dunkle Schokolade, Kakao und Süßholz ins Glas. Die Reife des Jahrgangs und der Ausbau im Barrique verleihen ihm Tiefe und Eleganz, ohne dass er zu schwer wird. Ein Rotwein für die herbstliche Küche, zu Fleisch und Käse und für Abende, an denen man sich gerne noch ein wenig Zeit für das nächste Glas nimmt.

Alles ausgetrunken? Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN