LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

Unser großes Monatspaket Oktober 2026

Poiré 2024 Authentique Pétillant Naturel – Eric Bordelet

Wer sagt, dass es zum Anstoßen immer Wein aus Trauben sein muss? Eric Bordelet zeigt mit seinem Poiré aus der Normandie, wie viel Charakter in der Birne steckt. Aus verschiedenen Birnensorten entsteht ein feinperliger, fruchtiger Pét-Nat mit frischer Säure und mineralischem Zug. Mit gerade einmal 4 % Alkohol ist er ein herrlich unkomplizierter Auftakt zu mildem Käse, einem Dessert mit Äpfeln und Birnen oder einfach zum ersten Glas in geselliger Runde.

Pouilly-Fumé DEMI 2024 Arrêt-Buffatte Domaine Tinel-Blondelet

Manchmal braucht es keine große Flasche, sondern einfach den richtigen Wein zum richtigen Essen. Dieser Sauvignon Blanc von der Loire verbindet klare Zitrusfrucht und weiße Blüten mit einer ausgeprägten Mineralität. Die Mergelböden verleihen ihm seine geradlinige Art und eine angenehme Tiefe. Ein eleganter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, gegrillten Gambas oder Jakobsmuscheln und in der Demi-Flasche genau richtig für ein feines Essen zu zweit.

Coume Marie Blanc de Noirs 2025 - Domaine de la Préceptorie

Ein Weißwein aus roten Trauben? Genau darin liegt der Reiz dieses Blanc de Noirs aus dem Roussillon. Die Grenache-Noir-Trauben werden besonders schonend gepresst, bevor der Wein sieben Monate auf der Hefe in Holzfässern reift. Das Ergebnis ist aromatisch, vielschichtig und überraschend kraftvoll, mit Noten weißer Früchte und einem Hauch Minze im Abgang. Ein mediterraner Weißwein mit Struktur, der zu gegrilltem Fisch, Gambas und Paella ebenso gut passt wie zu einem Abend, an dem das Glas auch ohne großes Menü Freude machen soll.



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN

LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Chant Secret 2018 – Château Les Mangons

Es gibt Rotweine, die sich nicht in den Vordergrund drängen müssen, um Eindruck zu hinterlassen. Dieser biodynamisch erzeugte Bordeaux aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon hat bereits einige Jahre Reife hinter sich und zeigt sich entsprechend vielschichtig. Reife Brombeeren treffen auf dunkle Schokolade, Kakao und Süßholz. Der Ausbau im Barrique gibt ihm zusätzliche Tiefe und Struktur. Ein eleganter Begleiter zu Schmorgerichten, Fleisch und Käse und ein Wein, für den man sich an einem langen Novemberabend gerne etwas Zeit nimmt.

L'Air du Temps 2022 – Le Domaine des Chênes

Ein Rotwein mit südfranzösischem Temperament, der auch an kühleren Tagen für Wärme im Glas sorgt. Grenache, Mourvèdre und Syrah verbinden rote und schwarze Frucht mit Noten von weißem Pfeffer, Zimt und Leder. Am Gaumen zeigt sich der L'Air du Temps konzentriert und geschmeidig zugleich, mit einer Würze, die ihn besonders vielseitig macht. Er begleitet herzhafte Fleischgerichte ebenso überzeugend wie eine aromatische Lamm-Tajine oder würzige Küche mit orientalischen Einflüssen. Ein charaktervoller Roussillon, der gerne auch über den Tellerrand hinausdenkt.

Muscat de Rivesaltes 2025 – Le Domaine des Chênes

Zum Abschluss darf es noch einmal aromatisch und ein wenig süßer werden. Dieser Muscat aus dem Roussillon duftet nach Zitrusschale, Honig und Zitronengras und verbindet seine fruchtige Süße mit bemerkenswerter Frische. Er schmeckt nach südfranzösischer Sonne, ohne schwer zu wirken, und bringt einen schönen Kontrast zu den würzigen Rotweinen des Pakets. Besonders fein zur Foie Gras, zu fruchtigen Desserts oder mildem Käse. Und manchmal braucht es gar keine Begleitung, sondern nur ein kleines Glas zum Ausklang eines gelungenen Abends.

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