



**Louis Casters**  
**Cuveé Eugene**

„Um dem 1899 belgischen Gründer des Maison de Champagne (1857-1932), dem Gründer des Maison de Champagne, Tribut zu zollen, wollten wir eine außergewöhnliche Cuvée schaffen: die Cuvée Eugène“

**REBSORTE:**

70% Chardonnay, 15% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir, Assemblage aus 3 Jahren, ca. 7-8 Jahre auf Leinen gereift

**LAGE:**

Cote de Blancs, Montagne de Reims und Vallée de la Marne

**ERSCHEINUNGSBILD:**

gelbe Farbe, mit tiefgründigen strohgelben Reflexen, flüssiges und satiniertes Aussehen im Glas, dünne und leichte Blasen wie an einer zarten Schnur

**MUND:**

Im Mund seidig, cremig, trocken mit frischer Frucht (Zitrus, Aprikose, Mirabelle, Pflaume, Mango). Langer, sauberer, harmonischer Abgang.

**NASE:**

In der Nase Süßholz, Feige, Noten von Mango, schwarze Johannisbeere, Birne, weißer Pfeffer und Ingwer. Im Mund seidig, cremig, trocken mit frischer

**SPEISEN:**

Dieser ausgezeichnete und besondere Cuveé passt zu kräftigen Gerichten wie Gänseleber, gebratenen Steinpilzen, Risotto, aber auch Bratwurst.