

15.05.2015

Mauler zweiter weltbestes Grand Vin Mousseux

Das Haus Mauler in Môtiers/Neuchâtel erzielte ein grossartiges Resultat beim Wettbewerb «Meilleurs Effervescents du Monde». Zweiter Platz der Top Ten der Welt und eine Gold- und zwei Silbermedaillen.

Die Cuvée des Bénédictins Brut wurde mit einer Goldmedaille prämiert. Die Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut, Jahrgang 2010 und die Cuvée Switzerland Dry wurden je mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Die 12. Ausgabe des Wettbewerbs «Confrontation qualitative des Meilleurs Vins Effervescents du Monde» fand Ende 2014 in Dijon statt.

Bei der allgemeinen Beurteilung unter Berücksichtigung aller Resultate der an diesem Wettbewerb degustierten Vins Mousseux, triumphierte das Haus Mauler mit seiner Cuvée des Bénédictins Brut als Zweitbestes der Welt.

Die «Effervescents du Monde» ist ein international anerkannter Wettbewerb, an dem Weine aus der ganzen Welt konkurrieren. Die Veranstaltung ist wegen ihrer Grundsätze, ihrer Ziele und von ihrer Grösse her einzigartig. Dieses Jahr nahmen mehr als 600 Weine aus 28 Ländern teil.

Die Experten dieses internationalen Wettbewerbs haben einmal mehr die Professionalität der Familie Mauler und die hohe Qualität ihrer Grans Vins Mousseux bestätigt.

Höchste Ansprüche und Ausdauer

Jean-Marie Mauler, Chef des 1829 gegründeten Familienunternehmens und Vertreter der 4. Generation, meint: «Um unsere Kunden vollständig zufrieden zu stellen, streben wir unablässig nach Perfektion. Dies gilt sowohl für die Weinlese als auch für die Vinifikation und die Assemblage der Traubensorten. Seit mehr als 185 Jahren stellen wir unsere Cuvées nach der authentischen Méthode Traditionnelle her. Diese Methode, die durch eine zweite Gärung und einen langsamen Reifeprozess in der Flasche charakterisiert ist, verlangt anspruchsvolle Kenntnisse und unendliche Sorgfalt».

www.mauler.ch

Üppige blassgoldene Robe, intensive, komplexe Nase die fruchtige, blumige Noten und Anklänge von Brioche entfaltet.
Ein kräftiger, harmonischer und eleganter Wein, ideal zum Aperitif oder beispielsweise zu geräucherter Lachs.

GJGM70778

