



Pressemitteilung

## **Champagne Nicolas Feuillatte: harmonischer Speisenbegleiter**

*Chouilly / Windesheim, 3. November 2020. Es muss kein aufwendiges Menü sein. Champagne ist auch Speisenbegleiter für Hausmannskost: Würstchen mit Kartoffelsalat, Maultaschen, eine gebratene Scholle oder ein Schmorbraten werden begleitet von Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut veredelt. Champagne hebt die Aromen jedes Gerichts hervor und macht Deftiges bekömmlicher.*

### **Ein Fest der Aromen**

Champagne wird in Deutschland meist als Aperitif vor dem Essen oder zu festlichen Anlässen serviert. Der edle Schaumwein aus Frankreich ist aber auch ein harmonischer Begleiter von Speisen. Eine Cuvée wie die Réserve Exclusive Brut ist eine Komposition aus 200 verschiedenen Grundweinen. Das Ergebnis ist ein vielschichtiger Wein mit feiner Perlage, der mit ganz unterschiedlichen Aromen harmoniert. Die Perlen machen butterbasierte Saucen, fetthaltige Gerichte und Käse - auch als Fondue oder Raclette - leichter bekömmlich und verstärken Gewürznuancen. Die Réserve Exclusive Brut von Champagne Nicolas Feuillatte ist ein Speisenbegleiter, der selbst Zubereitetes veredelt und zum Ausprobieren auffordert - besonders im Herbst und der Festtagszeit, wo hochwertige Zutaten frisch auf jedem Markt zu finden sind. Wer gerne Fisch isst, kann Réserve Exclusive Brut zu Forelle oder Lachs kombinieren, aber auch Austern oder Meeresfrüchte kommen besonders gut zur Geltung.

### **Vielseitiger Stilbotschafter**

Réserve Exclusive Brut ist eine Assemblage aus jeweils 40 Prozent Pinot Noir und Meunier Trauben und 20 Prozent Chardonnay. Pinot Noir gibt der Cuvée Struktur, während Meunier Frucht und einen sanften Charakter verleiht. Chardonnay rundet die Cuvée ab und sorgt für Eleganz und Finesse. Champagne Nicolas Feuillatte setzt auf eine besonders lange Hefelagerung von drei bis vier Jahren in der Flasche. So entsteht mit der Réserve Exclusive Brut eine Cuvée, die durch Frische und Lebendigkeit überzeugt. Im Glas erscheint sie duftig, dabei klar und strukturiert mit feinsten Perlage. Die Aromen erinnern an saftige Birnen und Aprikosen, unterlegt mit einer zarten Brioche note. Der Stilbotschafter von Champagne Nicolas Feuillatte zeichnet sich durch seine Vielschichtigkeit aus - und ist dabei unkompliziert, impulsiv und erfrischend.

Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut ist in der 0,75 l Flasche zu einem Preis von 31,90 Euro unter anderem bei <https://www.hawesko.de/unsere-winzer/nicolas-feuillatte> erhältlich.

Diese Pressemitteilung sowie hochauflösende Bilder finden Sie zum Download unter:

<http://www.panama-pr.de/download/NicolasFeuillatte-ReserveExclusiveBrut.zip>

**Unternehmen:**

Champagne Nicolas Feuillatte ist ein Verbund von 82 Champagne-Genossenschaften mit 5.000 Champagne-Winzern, die zusammen rund 2.100 Hektar Rebflächen der AOC Champagne bewirtschaften. Am Sitz in Chouilly sind über 230 Mitarbeiter beschäftigt. CEO der Gruppe ist Christophe Juarez. Der Kellermeister Guillaume Roffiaen ist Agraringenieur und Önologe, begann 2014 als Leiter des Bereichs Önologie und Qualität und wurde 2017 zum Kellermeister ernannt.

**Marke:**

Die jüngste der großen Champagne-Marken wurde 1976 von Nicolas Feuillatte und Henri Macquart gegründet. Champagne Nicolas Feuillatte ist heute die meistverkaufte Champagne-Marke in Frankreich und erreicht im weltweiten Verkaufsranking Platz 3.

<http://www.feuilleatte.de>

Besuchen Sie Champagne Nicolas Feuillatte auch auf Facebook oder Instagram:

[facebook.com/Nicolas.Feuillatte.Deutschland/](https://www.facebook.com/Nicolas.Feuillatte.Deutschland/)

[instagram.com/nicolasfeuilleatte](https://www.instagram.com/nicolasfeuilleatte)

**Medienkontakte:**

Anne-Laure Domenichini  
Champagne Nicolas Feuillatte  
PR & Corporate Communications Manager  
Plumecoq  
F-51530 Chouilly  
T: +33 3 26 59 64 65  
E: [a.domenichini@feuilleatte.com](mailto:a.domenichini@feuilleatte.com)

Tamara Stegmaier  
Panama PR  
Gerokstrasse 4  
D-70188 Stuttgart  
T: +49 711 66475970  
E: [t.stegmaier@panama-pr.de](mailto:t.stegmaier@panama-pr.de)