

CHAMPAGNER

CARBON 





CHAMPAGNER

CARBON 

Entdecken Sie die verschiedenen Sorten des kostbaren Carbon Champagners

CARBON GOLD BLANC DE BLANCS



„Dieser Grand-Cru-Jahrgang sticht sofort ins Auge.“

Das Auge: Der Glanz ist transparent auf einem klaren und hellen Gold.

Die Nase: Der Charakter des Chardonnay ist treu und sehr identisch, die ersten Düfte enthüllen die mazerierten weißen Früchte auf einer leicht Menthol artigen fettigen Mitte. Die Intensität wird dann deutlich zu kandierten gelben Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einigen aromatischen Kräutern. Schließlich nimmt die Dichte zu, man nimmt den Saft, den Frühlingsfarn und die feine Kreide wahr.

Der Gaumen: Der Gaumen ist samtweich und spürbar honigartig Er besticht in seinem Herzen durch eine Fülle, die an Granny-Äpfeln und grüne Zitrusfrüchte erinnert. Das Finale besticht durch Kreide, Algenaromen und schmackhaft zitronige Graphitnoten.

Eigenschaften

Assemblage: 100% Chardonnay

Gärung: Gärung in Eichenfässern. Keine malolaktische Gärung.

Reifung auf der Hefe: 6 Jahre

Dosage: 8 g/L

Degorgieren: Die Cuvée wird drei bis sechs Monate später ausgeliefert.

Speisen- und Weinpaarungen

Diese Cuvée verfeinert delikate Rezepte wie eine Jakobsmuschel-Ceviche oder gegrillte Rotbarbe mariniert mit Thymian und Olivenöl.

Medaille

93 / 100 IWSC International Wine & Spirit Competition.



CARBON BRUT REFLECTION

„Dieser Champagner ist eine künstlerische Leistung.“

Das Auge: Leuchtend von einem schönen, getönten, konzentrierten Gold

Die Nase: Bezaubernd und präzise drückt er die Welt des Meeres, des Kiesels, der Muschel, der weißen Blumen und des nach Anis riechende, wurzlige Innere eines Fenchels aus. Die salzige Spannung ist spürbar, eine Verdichtung erfolgt und gibt edle Düfte von Butter, Sahne, Pralinen, dann Honig und Mokka ab.

Der Gaumen: Im Mund ist er zart und weist eine natürliche Fettdicke auf. Ein köstlicher Geschmack von Erdnüssen, gesalzener karamellisierter Butter, Wiener Gebäcke und feinem Holz. Energie, Schmackhaftigkeit und Präzision.

Eigenschaften

Assemblage: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Meunier

Gärung: Gärung in kleinen Eichenfässern. Keine malolaktische Gärung.

Reifung auf der Hefe: 6 Jahre

Dosage: 9 g/L

Degorgieren: Die Cuvée wird drei bis sechs Monate später ausgeliefert.

Speisen- und Weinpaarungen

Diese Cuvée passt hervorragend zu geräuchertem Lachs mit Estragon, Kabeljaufilet mit Zitronenbutter und frischem Schnittlauch.

Medaille

90 / 100 Decanter World Wine Award





CARBON FIBER BRUT



„Dieser Champagner ist eine künstlerische Leistung.“

Das Auge: Leuchtend von einem schönen, getönten, konzentrierten Gold

Die Nase: Bezaubernd und präzise drückt er die Welt des Meeres, des Kiesels, der Muschel, der weißen Blumen und des nach Anis riechende, wurzlige Innere eines Fenchels aus. Die salzige Spannung ist spürbar, eine Verdichtung erfolgt und gibt edle Düfte von Butter, Sahne, Pralinen, dann Honig und Mokka ab.

Der Gaumen: Im Mund ist er zart und weist eine natürliche Fettdicke auf. Ein köstlicher Geschmack von Erdnüssen, gesalzener karamellierter Butter, Wiener Gebäcke und feinem Holz. Energie, Schmackhaftigkeit und Präzision.

Eigenschaften

Assemblage: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Meunier

Gärung: Gärung in kleinen Eichenfässern. Keine malolaktische Gärung.

Reifung auf der Hefe: 6 Jahre

Dosage: 9 g/L

Degorgieren: Die Cuvée wird drei bis sechs Monate später ausgeliefert.

Speisen- und Weinpaarungen

Diese Cuvée passt hervorragend zu geräuchertem Lachs mit Estragon, Kabeljaufilet mit Zitronenbutter und frischem Schnittlauch.

Medaille

90 / 100 Decanter World Wine Award





CUVEE CARBON ROSEE



„Das lachsfarbige Rosa sorgt dafür, dass sich dieser Champagner von der Masse abhebt.“

Das Auge: Orangenschalene Farbe

Die Nase: Die ersten Düfte sind finster: Lakritze und getrocknete Schalenfrüchte. Mit fortschreitendem Licht gehen sie über zu sehr feinen roten Früchten, Granatapfel, Waldbeeren und wilder Himbeere. Zitrusfrüchte wie Blutorange beleben die Sinneseindrücke und sind ein perfektes Pendant zu den Erinnerungen an feuchte Erde, Lehm und getrocknete Blumen. Dann kommen Düfte von Brombeercrème hinzu, das Ganze ist komplex und rassig, Bitterorangenschale, Orangenblüte, schwarzer Tee und exotischer Pfeffer definieren einen respektierten Pinot Noir von sehr hoher Qualität unter einer fein holzigen Blüte.

Der Gaumen: Im Mund ist er transparent, streng und feinfruchtig, mit einer halbdicken Textur und einem Geschmack, der die präzise Säure von Orangenschalen und -fruchtfleisch, Mandarine und Waldbeeren hervorhebt. Der Abgang ist rein und saftig.

Eigenschaften

Assemblage: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Meunier

Gärung: Gärung in kleinen Eichenfässern. Keine malolaktische Gärung.

Reifung auf der Hefe: 6 Jahre

Dosage: 6 g/L

Degorgieren: Die Cuvée wird drei bis sechs Monate später ausgeliefert.



Speisen- und Weinpaarungen

Diese Cuvée passt hervorragend zu einem knusprig gebackenen Kabeljaufilet mit einer Clementinen Reduction, zu Räucherlachs-Frühlingsrollen, die mit Pfefferschoten aus der Gegend von Espelette gewürzt werden.

Medaille

91 / 100 Decanter World Wine Award.



CARBON PINK FEVER ROSEE LUMINOUS

„Das lachsfarbige Rosa sorgt dafür, dass sich dieser Champagner von der Masse abhebt.“

Das Auge: Orangenschalene Farbe



Die Nase: Die ersten Düfte sind finster: Lakritze und getrocknete Schalenfrüchte. Mit fortschreitendem Licht gehen sie über zu sehr feinen roten Früchten, Granatapfel, Waldbeeren und wilder Himbeere. Zitrusfrüchte wie Blutorange beleben die Sinneseindrücke und sind ein perfektes Pendant zu den Erinnerungen an feuchte Erde, Lehm und getrocknete Blumen. Dann kommen Düfte von Brombeercreme hinzu, das Ganze ist komplex und rassig, Bitterorangenschale, Orangenblüte, schwarzer Tee und exotischer Pfeffer definieren einen respektierten Pinot Noir von sehr hoher Qualität unter einer fein holzigen Blüte.

Der Gaumen: Im Mund ist er transparent, streng und feinfruchtig, mit einer halbdicken Textur und einem Geschmack, der die präzise Säure von Orangenschalen und -fruchtfleisch, Mandarine und Waldbeeren hervorhebt. Der Abgang ist rein und saftig.

Eigenschaften

Assemblage: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Meunier

Gärung: Gärung in kleinen Eichenfässern. Keine malolaktische Gärung.

Reifung auf der Hefe: 6 Jahre

Dosage: 6 g/L

Degorgieren: Die Cuvée wird drei bis sechs Monate später ausgeliefert.



Speisen- und Weinpaarungen

Diese Cuvée passt hervorragend zu einem knusprig gebackenen Kabeljaufilet mit einer Clementinen Reduction, zu Räucherlachs-Frühlingsrollen, die mit Pfefferschoten aus der Gegend von Espelette gewürzt werden.

Medaille

91 / 100 Decanter World Wine Award.





CARBON CUVÉE SUNSET



„Der Cuvée, der die Süße des Sommers feiert.“

Das Auge: Goldene, glänzende Farbe

Die Nase: Dieser Wein bietet eine köstliche Palette von kleinen kandierten Früchten und Steinobst. Nach einigen Sekunden intensiver Süße, weicht die Süße der Frische und der Leichtigkeit pflanzlicher Noten.

Der Gaumen: Vollmundig und fleischig, macht die Süße schnell der Säure Platz und führt zu einem erfrischenden Abgang mit Noten von weißen Blüten und Steinobst.

Eigenschaften

Assemblage: 90% Meunier, 10% Pinot Noir

Reifung auf der Hefe: 2 Jahre

Dosage: 24 g/L

Degorgieren: Die Cuvée wird drei bis sechs Monate später ausgeliefert.

Speisen- und Weinpaarungen

Perfekte Cuvée, um sie im Sommer mit den Füßen im Wasser zu genießen, in einem großen Glas mit Minzblättern und frischen Früchten.

Eine „gastronomische“ Begleitung zu Amuse-Bouches auf Gänseleberbasis, oder Tapas. Aber auch zu einem Käsesoufflé oder einer Vorspeise mit frischem Ziegenkäse, Honig und Walnüssen ist sie eine schöne Geschmacksentdeckung.



CUVEE CARBON BUGATTI EB.01



„Ein 2002 Jahrgangs-Champagner, der mit Leidenschaft ausgebaut wurde.“

Das Auge: Getöntes, gekacheltes Kleid, Altgold

Die Nase: Ein Wein der Geduld, das Atmen und die aromatische Entfaltung setzt allmählich ein, er entfaltet sich dann mit einer breiten cremigen und milchigen Spanne. Die Seele drückt den Wohlgeruch von Butter, Karamell, Nüssen und Waldhonig aus. Dann tritt das Ballett der Aromen auf: Feingebäck, Unterholz, braune Pilze, Pflaume, Mirabelle, frischer Kaffee, Krokant u.a. Ausdruck einer Entwicklung, bei der die Zeit ihre Arbeit tut.

Der Gaumen: Im Mund ist er wiederum milchig, karamellisiert, biskuitartig. Unter dieser vollmundigen Textur überziehen die Noten von Patisserie mit gerösteten Mandeln den Geschmack.

Eigenschaften

Assemblage: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Reifung auf der Hefe: 15 Jahre

Dosage: 7 g/L

Degorgieren: Die Cuvée wird drei bis sechs Monate später ausgeliefert.

Speisen- und Weinpaarungen

Dieser Wein begleitet gastronomische Gerichte wie Jakobsmuschel-Ceviche oder ein in Folie gebackenes Fischfilet, serviert mit fein gewürfeltem, gedünstetem Gemüse.

Medaille

90 / 100 IWSC International Wine & Spirit Competition





CUVEE CARBON BUGATTI EB.01 LUMINOUS

„Ein 2002 Jahrgangs-Champagner, der mit Leidenschaft ausgebaut wurde.“

Das Auge: Getöntes, gekacheltes Kleid, Altgold

Die Nase: Ein Wein der Geduld, das Atmen und die aromatische Entfaltung setzt allmählich ein, er entfaltet sich dann mit einer breiten cremigen und milchigen Spanne. Die Seele drückt den Wohlgeruch von Butter, Karamell, Nüssen und Waldhonig aus. Dann tritt das Ballett der Aromen auf: Feingebäck, Unterholz, braune Pilze, Pflaume, Mirabelle, frischer Kaffee, Krokant u.a. Ausdruck einer Entwicklung, bei der die Zeit ihre Arbeit tut.

Der Gaumen: Im Mund ist er wiederum milchig, karamellisiert, biskuitartig. Unter dieser vollmundigen Textur überziehen die Noten von Patisserie mit gerösteten Mandeln den Geschmack.

Eigenschaften

Assemblage: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Reifung auf der Hefe: 15 Jahre

Dosage: 7 g/L

Degorgieren: Die Cuvée wird drei bis sechs Monate später ausgeliefert.

Speisen- und Weinpaarungen

Dieser Wein begleitet gastronomische Gerichte wie Jakobsmuschel-Ceviche oder ein in Folie gebackenes Fischfilet, serviert mit fein gewürfeltem, gedünstetem Gemüse.

Medaille

90 / 100 IWSC International Wine & Spirit Competition



CUVEE CARBON BUGATTI EB.02

„Glorreich innerlich sowie auch äusserlich“

Das Auge: Die Farbe ist golden, klar und glänzend.

Die Nase: In der Nase ist er frisch und präzise mit Duftnoten von Akazien, Mandeln und Haselnüssen. Danach treten allmählich Düfte von gelben Früchten auf.

Der Gaumen: Die Entwicklung am Gaumen ist sehr angenehm und bietet eine breite Palette an Aromen. Dieser Gastronomie-Champagner ist ein Genuss, der sich durch seine feinen und zarten Bläschen und seine schöne Frische auszeichnet.

Eigenschaften

Assemblage: 100% Chardonnay Grand Cru

Reifung auf der Hefe: 12 Jahre

Dosage: 7 g/L

Degorgieren: Die Cuvée wird drei bis sechs Monate später ausgeliefert.

Speisen- und Weinpaarungen

Diese Cuvée genießt man zu Pata Negra Schinken, gebratener Foie Gras mit gerösteten Haselnussstückchen oder einer Poularde mit Morcheln auf einer leichten Comté Käse Emulsion.







KONTAKTDATEN

NGI New Generation Investment AG

Friedauweg 2
6023 Rothenburg
info@ngi-ag.ch

