



Muscat de Noël - eine Erfolgsgeschichte

Was schon im 14. Jahrhundert am katalanischen Königshof eine süße Verführung war, hat auch in der heutigen Zeit im Roussillon und weit darüber hinaus noch seinen festen Platz an den weihnachtlich gedeckten Tafeln vieler Genießer.

Muscat de Noël, der Muscat zur Weihnachtszeit aus dem südfranzösischen Roussillon, wird heute von rund 100 Winzern aus den Muscat-Trauben des aktuellen Jahrgangs gekeltert und frühzeitig auf Flaschen abgefüllt, um die ganze Vielfalt der frischen Aromen zu erhalten. Etwa 510.000 Flaschen wurden 2011 produziert, die in Frankreich und den weiteren EU-Ländern, aber auch in Asien und Amerika ihre Liebhaber finden.



Gut gekühlt auf 8-10°C bietet der traditionelle Dessertwein aus den beiden Muskateller-Rebsorten Muscat à Petit Grain und Muscat d'Alexandrie komplexe Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, Birne, Mango, Minze, Orangenblüten – vielfältige Düfte, die hervorragend zu einem Christstollen passen.

Weitere Anregungen und Rezepte zu raffiniertem Weihnachtsgebäck, kreiert von Bernd Siefert, Konditorweltmeister aus Michelstadt im Odenwald, finden Sie unter „Veröffentlichungen“ auf unserer Homepage www.info-roussillonweine.de.