

World Champion:

GRAND NOIR®

WENN NUR DAS BESTE GUT GENUG IST: SO SCHMECKT LUXUS

Einer wie keiner: Nicht nur in der Qualität und im Geschmack, auch im Auftritt ist GRAND NOIR einfach außergewöhnlich. Wie ein vollmundiger Wein seinen einzigartigen Charakter in einem Barriquefass entfaltet, so bekommt er seinen eleganten und würzigen Geschmack durch die spezielle Reifung im edlen, schwarzen Wachsmantel. Mit zarten Adern feiner Blaukulturen durchzogen, besticht er durch seine extra schmelzende Cremigkeit.

Charakteristika

- ◆ Im schwarzen Wachsmantel gereift
- ◆ Geschmeidige, schmelzende Konsistenz
- ◆ Würzig-pikant im Geschmack



Würzig-pikant

Geniebertipp

- ◆ Ideal für hochwertige Käseplatten
- ◆ Edle Zutat für kalte und warme Gerichte
- ◆ Perfekter Begleiter für edle Weine, Champagner oder feine Spirituosen



Preisgekrönt seit seiner Einführung



Weltbesten Käse in der Kategorie Blauschimmelkäse beim „World Championship Cheese Contest 2016“

2013 und 2014 prämiert bei den „World Cheese Award“: 2013 als bester Newcomer, 2014 Silbermedaille

Der „World Championship Cheese Contest“ ist die alle zwei Jahre stattfindende Weltmeisterschaft im Käse-Wettbewerb, bei dem sich die besten Käseprodukte aus den USA und der Welt einer über 50-köpfigen internationalen Jury aus erfahrenen Käsesommeliers, Käsekäufern, Molkereiwissenschaftlern und Forschern stellen.