

DOMAINE DE BICHERY

La Source (2016)

Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine de Bichery
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	5'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Der zweite Jahrgang aus dem Hause Bichery, gekellert je hälftig aus Pinot Noir und Chardonnay, ausgebaut teils im Tank und teils in gebrauchten Barriques eines befreundeten Burgunder-Winzers. Einladendes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Apfel, Quitte und Nektarinen, umrahmt von zart blumigen Noten und einer dezent rauchig-nussigen Würze. Eleganter Gaumen, einladend, mit schöner Frische, Zug und feinem, mineralischem Salz Touch im Finale. NUR 1986 FLASCHEN PRODUZIERT!!

Empfehlung

Nicht nur ein eleganter Apéro Champagner, sondern auch vielfältiger Essensbegleiter, etwa zu feinem Lachstatar, gebratenen Jakobsmuscheln und pochierten oder gebratenen Fischgerichten, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

Produzent

Gerade erst am Entstehen, ist die Geschichte dieses Weinguts, steht doch das junge Paar Hannah und Raphaël Piconnet-Boesel noch ganz am Anfang. Aber spannend wie bei einem guten Buch, ist schon dieser Anfang so vielversprechend, dass wir voller Vorfreude bereits auf die nächsten Kapitel gespannt sind. - Nach profunder Ausbildung und horizonterweiternden Etappen an renommierten Weingütern im Burgund, Bordeaux und in der Schweiz, kehrte Raphaël 2013 auf das Familienweingut, das bis dato ihre Trauben verkaufte, zurück und beschliesst, dass es nicht nur an der Zeit ist Ihre eigenen Champagner zu vermarkten, sondern dafür auch die gesamte Weinfläche ausschliesslich biologisch zu bearbeiten. Die Domaine befindet sich nun seit 2016 im offiziellen Zertifizierungsverfahren bei ECOCERT. Unsere Philosophie und unser Bestreben ist es sagen Hannah und Raphaël in unseren Champagnern nicht nur

die Typizität des Terroirs und der Rebsorten zu vereinen, sondern auch die Charakteristik jedes einzelnen Jahres, mit all seinen Unterschieden, zum Vorschein zu bringen. Kein Jahr ist wie das Andere. Die Verhältnisse, in Abhängigkeit von Wetter und Natur, sind jedes Jahr von neuem eine Herausforderung. Der Umgang damit, voller Herzblut und die Qualität der Arbeit der beiden aber bleibt, allen Widrigkeiten und Herausforderungen zum Trotz. Dass sich dieser Einsatz lohnt, beweisen - von der Ernte des großartigen Jahrgangs 2015 - schon Ihre ersten, knapp 5000 Flaschen, die Raphaël in einer eigens zu diesem Zweck renovierten Scheune seines Großvaters, vinifizierte! Wir sind stolz und voller Freude, ein kleiner Teil dieses ersten Kapitels zu sein und freuen uns schon jetzt über viele weitere Fortsetzungen.