BERTRAND-DELESPIERRE

Saignée des Terres Amoureuses
Brut ROSÉ 1er Cru AC Montagne de Reims

Jahrgang:	2012
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Bertrand-Delespierre**
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	10 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	9-11°

Die Pinot Noir Trauben für diesen Rosé de Saignée wurden für 24 Std. mazeriert. Ausgebaut in "Demi-Muids", ohne BSA und, um eine unterstützende Frische zu behalten. Für sechs Jahre auf der Feinhefe gelagert. Wunderbar einladendes, reiches Nasenbild mit Aromen von reifen Kirschen, saftigen roten Beeren und Pflaumen(Haut), dazu blumige Noten nach Rosen und Veilchen, würzig umrahmt mit feinem Bratapfeltouch. Am Gaumen mit viel Schmelz, wiederum saftiger Frucht, weinig, aber auch mit gut stützender Frische im langen Finale.

Empfehlung

Passt hervorragend auch zu kräftigeren Gerichten, etwa zu einer fruchtigen Gazpacho, zu Rinder Tatar, oder aber auch zu Wild(Geflügel). Toll auch zu nicht zu süssen Desserts, z.B. mit Beeren oder Apfel-Quitten.

Produzent

Champagne Bertrand-Delespierre wurde 1980 von Chantal Delespierre und Didier Bertrand gegründet. Heute zeigen sich deren Kinder Clémence und Adrien für die Ägide des Betriebs mit 10 ha. Weingärten - komplett in Familienbesitz- verantwortlich. Und so leben nun zwei Generationen nebeneinander auf dem Weingut, um die Tradition der Winzerfamilie fortzusetzen. Die Weinberge liegen in den Dörfern Chamery, Ecueil, Villedommange und Montbré, allesamt 1er Cru im Herzen der Montagne de Reims. Angebaut sind, verteilt auf 60 Parzellen, ungefähr zu gleichen Teilen Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, mit durchschnittlich 30ig Jährigen Rebstöcken. Mit diesen Voraussetzungen legen Clémence und Adrien somit natürlich auch ein Hauptaugenmerk auf die Pflege der Rebgärten und der Böden. Ständige Verbesserung der Produktionsmittel und

SECLI WEINWELT

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch

Arbeitsmethoden werden vorgenommen, immer mit dem klaren Ziel vor Augen, die Umwelt zu schonen und dabei das Terroir immer präziser herauszuarbeiten und so letztendlich auch die Qualität der Trauben immer weiter zu steigern. So ist der Großteil der Weinberge variabel begrünt und man bereitet sich gerade auch auf die Zertifizierung HVE (Haute Valeur Environnementale - geplanter Abschluss in 2020) vor. Bei der Weinbereitung setzen auch Clémence und Adrien immer noch auf die traditionelle Coquard-Presse, für eine möglichst natürliche und schonende Verarbeitung der Trauben. Ein grosser Teil der Grundweine wird in sogenannten "Demi-Muids" (600 Lt. Holzfass) ausgebaut. Diese durchlaufen eine malolaktische Gärung, im Gegensatz zu den Jahrgangsweinen, bei welchen der sogenannte BSA unterdrückt wird. Jeder Champagner reift für mindestens vier Jahre auf der Hefe, die Jahrgangschampagner sogar noch länger. Jeder Champagner ist individuell und durchdacht, zeigt sich elegant und mit einer einladenden Zugänglichkeit. Es ist erfrischend zu sehen, mit wieviel Herzblut und Enthusiasmus das noch junge Geschwisterpaar die Vorgaben Ihrer Eltern übernommen haben, diese adaptieren und dabei Zeitgemässe und Umweltbewusste Methoden einfliessen lassen, ohne aber dabei die Traditionen zu vergessen. Wir lassen uns von diesem frischen Wind und der positiven Energie dieser talentierten Familie anstecken und freuen uns auf das, was noch kommen wird.

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch