

DOMAINE DE BICHERY
Les Fontaines (2020)
Extra Brut ROSÉ AC



| | |
|---------------------------------|---------------------------|
| Inhalt: | 150 cl |
| Produzent: | Domaine de Bichery |
| Traubensorten: | Pinot Noir |
| Alkoholgehalt: | 11.00% Vol. |
| Dosage | 2 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 12'000 Fl. |
| Ausschenktemperatur: | 10-12° |

Zwar zu 100% aus Pinot Noir, trotzdem ein sogenannter "Rosé d'Assemblage", da er komponiert wurde aus 85% Blanc de Noir (also weiss gekelertem Pinot) mit der Zugabe von 15% Pinot als Rotwein. Ausgebaut zu 70% im Tank und 30% in Eichenfässern. In der Nase mit Aromen von roten Beeren, Kirschen und reifem, saftigen Apfel, dazu feine Noten von gerösteten Nüssen und Blüten. Schöne Pinot-Typizität zeigend. Auch am Gaumen tolle Kirschfrucht, recht wenig, dabei aber mit toller Trinkigkeit und Frische. NUR 90 MAGNUM PRODUZIERT!

Empfehlung

Ein wunderbar schmeichelnder Apéro-Champagner. Adelt aber hervorragend nebst Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere, wunderbar auch kräftigere Gerichte, etwa ein Cassoulet, Rote Beete-Risotto mit Ziegenfrischkäse, Boudin Noire mit würzigen Apfelkompott oder Ente mit Preiselbeeren.

Produzent

Noch jung ist die Geschichte dieses Weinguts. Nach profunder Ausbildung und horizontweiternden Etappen an renommierten Weingütern im Burgund, Bordeaux und in der Schweiz, kehrte Raphaël 2013 auf das Familienweingut, das bis dato die Trauben verkaufte, zurück und beschließt zusammen mit seiner Frau Hannah, dass es nicht nur an der Zeit ist den eigenen Champagner zu vermarkten, sondern dafür auch die gesamte Weinfläche ausschließlich biologisch zu bearbeiten. «Unsere Philosophie und unser Bestreben ist es», sagen die beiden, «in unseren Weinen 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

