BÉRÊCHE ET FILS
Campania Remensis
Extra Brut ROSÉ AC

Jahrgang:	2017
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Bérêche et Fils**
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3,5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Ein Rosé d`Assemblage, komponiert aus 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 5% Meunier, dazu 5% Côteaux Champenoise Rouge. Zeigt Aromen von roten Beeren, Kirschen, reifen Nektarinen und Grapefruit. Trocken, glasklar und fokussiert. Enormer Zug nach vorne. Mit Luft noch mehr Tiefe, feine Rauchigkeit. Herrlich eindringlich und zupackend, besitzt gute Struktur, Substanz und Länge. NUR 250 MAGNUMS GEFÜLLT!

Empfehlung

Mit seiner tollen Frische eignet er sich hervorragend auch als Apéro-Champagner. Ist aber natürlich ein virtuoser Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel und auch zu Fleischgerichten.

Produzent

Jean-Pierre Bérêche und seine Söhne Vincent und Raphaël, sind Herren von insgesamt 21 Parzellen: zwei Drittel in den Montagnes de Reims, ein Drittel im Vallée de la Marne. In diesen werden alle drei Hauptsorten - Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay - angebaut. Die Familie produziert Champagne seit 1847, bereits seit 1889 ihren eigenen: genug Zeit also, einen eigenen, kraftvoll-konzentriert-fülligen Stil mit ausgeprägter Präzision und Eleganz zu entwickeln. Ein Stil, der zu hohem Ansehen geführt hat und heute noch begehrter wird. Ein Must für Champagne-Liebhaber. Warum? Unter dem Regime von Raphaël Bérêche werden nochmals die kleinsten Details nach deren Nutzen geprüft und alle Vorgänge optimiert. Große Anstrengung gilt dabei der Optimierung der Traubenqualität: denn je perfekter die Trauben, umso mehr spricht der ureigene Charakter der Weine, ihre klare Weinigkeit, statt der maskierenden Dosage. Da kommt Raphaël zugute, dass sein Vater bereits

seit Jahren Teile der Rebberge biodynamisch bearbeitete: Das führt zu sehr hochwertigen gesunden Böden, welche die Reben ihrerseits mit erhöhter Vitalität und charaktervollem Ausdruck zu verdanken wissen. Ein weiteres, wichtiges Hauptaugenmerk ist für Raphaël eine sanfte aber sorgfältige und präzise Arbeit im Keller. So bleiben schon die Grundweine länger als bei vielen anderen Winzern in Fässern und Tanks bevor diese die zweite Gärung durchlaufen. Auch für die anschließende Reifung in der Flasche - vermehrt sous liège, also mit Kork statt mit Kapsel verschlossen - vor dem degorgieren, bekommt jeder Champagner das individuell benötigte, jeweils ideale Zeitpolster. Diese einerseits schonende Handhabung gepaart aber mit ausgefeilter Detailgenauigkeit ist bewundernswert und funktioniert und wir sind gespannt darauf, was da bei Bérêche in Zukunft noch alles gehen wird.