

DOMAINE DE BICHERY
Les Terres Mêlées (2020)
Extra Brut AC



| | |
|---------------------------------|---------------------------|
| Inhalt: | 150 cl |
| Produzent: | Domaine de Bichery |
| Traubensorten: | Pinot Noir |
| Alkoholgehalt: | 12.50% Vol. |
| Dosage | 0 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 12'000 Fl. |
| Ausschenktemperatur: | 10-12° |

Ein reinsortiger Pinot Noir von Trauben der Einzellagen, "Les Mees", "Val Ligé" und "La Fontaine du Noyer". Der Grundwein wurde zu 55% im Stahltank und 45% Barriques ausgebaut, der biologische Säureabbau erfolgte auf natürlichem Weg. Der Wein wurde nicht geschönt oder filtriert und auf die Zugabe von Schwefel wurde verzichtet. Einladendes Nasenbild, mit Aromen von Weinberg Pfirsich, saftigen Kirschen und Pflaumen, unterlegt mit dezenten Noten von Honig, getrockneten Blüten und fein würzigem Touch von "Tarte Tatin". Am Gaumen zupackend, saftig und elegant, dazu zart-würzige Nuss Töne und feiner, mineralischer Frische. NUR 106 MAGNUM PRODUZIERT!

Empfehlung

Eleganter Apéro Champagner, der auch hervorragend zu Fisch und Krustentieren harmoniert und auch wunderbar Geflügelgerichte oder helles Fleisch begleitet.

Produzent

Noch jung ist die Geschichte dieses Weinguts. 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 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

