

DOMAINE DE BICHERY Coteaux Champenois Blanc En Charme de Fin AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine de Bichery
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	12'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Wie mittlerweile bereits einige der talentierten Champagner Winzer, produzieren auch Hannah und Raphaël - in absoluten Kleinstmengen - Stillweine, sogenannte "Coteaux Champenois", sowohl in Weiss als auch in Rot. Der "En Charme de fin" ist ein reinsortiger Chardonnay von Trauben der namensgebenden Einzellage. Ausgebaut im gebrauchten Barrique, ohne Extrazugabe von Schwefel, nicht geschönt und nicht filtriert. Fruchtig-würziger Charakter mit Aromen von saftigem Apfel, Teller-Pfirsich und reifer Sternfrucht, dazu etwas Orangeat & Zitronat, unterlegt mit Noten von weissen Blüten, Frühlingshonig, dezent röstigen Nuss Tönen und feiner Barrique-Würze. NUR 300 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu Fisch und Krustentieren wie Bach-Saibling Müllerin Art oder Garnelen in Safran-Noilly Prat Sud, aber auch zu Geflügel und edlen Innereien wie etwa in Butter gebratenen Milken.

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.