

**SUENEN**  
**Oiry (B.2020)**  
**Extra Brut Blanc de Blancs AC**



Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Suenen</b>
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	35'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen ausschliesslich aus der Grand Cru Gemeinde Oiry, von durchschnittlich 45-jährigen Reben. Die Basis bildet der Jahrgang 2020, dazu kommen rund 25% Reserve-Weine von 2013-2019. Ausgebaut wurde der Grundwein zu 50% im Tank und 50% in Barriques und Demi-Muids. Klare, feine Nase mit Aromen von Clementinen, Pomelo und etwas Zitronenverbene. glockenklare, mineralische Noten, mit feinwürzigen Anklängen von Ingwer und Limettenabrieb. Zupackend und lang. NUR 395 MAGNUM PRODUZIERT!

### **Empfehlung**

---

Passt hervorragend zu Muscheln, speziell Austern, zu Sushi und Sashimi, Meeresfische, speziell vom Grill, oder nur mit leichten Saucen.

### **Produzent**

---

Champagne Suenen - noch so ein aufregendes Champagnerhaus! Die Tragik hinter dieser Feststellung ist, dass Aurélien Suenen (\*1985) - eigentlich ein Basketballspieler und Jugendtrainer - einer schweren Krankheit des Vaters wegen heimkehren musste. Nach wenigen Jahrgängen an der Seite des Vaters starb dieser und Aurélien übernahm 2009 den Betrieb: Mit dem Erbe dessen, was der Vater begann, mit dem Willen, es noch bestimmter zu machen. 2009 und 2010 lehnte er sich noch stark an Vaters Ideen, weil er zuerst die Weinberge besser verstehen wollte. Seitdem analysiert er jedes Jahr deren Böden. 2011 machte er es mehr nach seinem Gusto, war damit aber noch nicht zufrieden, und verkaufte den Wein. Dies zeigt: Da ist ein Qualitätsfreak am Werk. Auréliens eigene Champagner-Idee begann somit eigentlich so richtig mit dem Jahrgang 2012. Heute wissen die Kenner: Champagne Suenen bedeutet sowohl Purismus - schlank und messerscharf -, als auch schmeichelnder Charakter - geschliffen und

subtil. Zudem steht Suenen weniger für das barock Warme stärker dosierter Champagne, sondern für das kühl Frische. Vom Sporttrainer sozusagen zum Animateur unserer Sinne. Als Terroir-Flüsterer war für Aurélien klar, es kann für seine Ländereien in Oiry, Cramant und Chouilly nur Blanc de Blancs sein, die eine gewisse Ähnlichkeit zu den Blanc de Blancs seines Friends und Mentors, dem Großmeister Agrapart zeigen. Und da Flüstern erst durch Dialog Sinn ergibt, erkannte er, dass der Kern seiner Arbeit jene mit den Böden ist, in denen seine Reben nicht nur drinstecken, sondern von diesen eben weniger oder mehr Vitalität abbekommen. Schritt um Schritt wird Aurélien deswegen zum Biodynamiker. Faszinierend, was dieser junge Mann in so kurzer Zeit erreicht hat. Wir schauen mit Vorfreude auf das, was noch kommt, und sind stolz, dass wir bei dieser neuen Geschichte mit (notgedrungen geringen Mengen bei drei Hektar Anbaufläche) dabei sein können.