Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

DOMAINE DE BICHERY

Les Terres Mêlées (2021)

Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Domaine de Bichery**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	12`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Ein reinsortiger Pinot Noir von Trauben der Einzellagen, "Les Mees", "Val Ligé", "Val Cureux" und "La Fontaine du Noyer". Der Grundwein wurde zu 60% im Stahltank und 40% 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, mit feiner, mineralischer Frische und zart-würzigen Nuss Tönen.

Empfehlung

Elegant-vielschichtiger Champagner, welcher wunderbar ein Apéro-Riche begleitet und auch hervorragend zu Fisch und Krustentieren harmoniert, etwa zu gratiniertem Skrei mit Pinien-Kruste auf Karotten Orangen Bett, oder zu Krebs-Ravioli mit "Bisque-Sauce". Toll auch zu feinen Geflügelgerichten.

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.