

GRETHEN
Alter Ego (2018)
Brut Nature AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Grethen
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Dosage	1.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	10'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Die zweite Auflage von Antoines «Alter Ego». Der Grundwein dafür - wiederum ein reinsortiger Meunier des Jahrgangs 2018 - reifte für ganze zwei Jahre in 600 Liter Demi Muids und gebrauchten Barriques, wurde jedoch etwas später degorgiert. Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von saftiger Birne, Bratapfel, Waldbeeren und kandierten Orangen, unterlegt mit würzigen Noten von gebrannten Mandeln, Kräutern und getrockneten Blüten, dazu ein Hauch von Tahiti-Vanille. Am Gaumen saftig und rund, wiederum nussig, mit wenig-würzigem Extrakt, reifer Frucht und toll stützender Säure.

Empfehlung

Toller Begleiter zu verschiedenen Vorspeisen, etwa Kalbstatar mit Parmesan Schaum und Onsen Ei, zu gebratenem Sellerie-Steak mit Birnen-Balsamico, oder gebratene Jakobs Muscheln auf Fenchel-Orangen Salat.

Produzent

Antoine Grethen, ist ein weiteres grosses Talent der «jungen Garde» von dynamischen, mitunter auch unkonventionellen Winzern, die seit einigen Jahren frischen Wind in die Champagner Szene bringen und teils neue Angehensweisen und Richtungen einschlagen. Er übernahm das 3 ha große Familienweingut im Jahr 2016, kurz nachdem er sein Studium in Wein und Spirituosen absolviert hatte. In und um Brouillet, im «Vallée de l'Arde», welches zur Gross-Region Montagne de Reims zählt, betrieb zuvor die Familie von Antoine schon lange Landwirtschaft. Es war aber sein Grossvater der 1960 sich auch dem Weinbau widmete, jedoch genau wie Antoins Vater auch noch, die Trauben der Genossenschaft lieferte. Antoine stellte den Betrieb auf biologische und biodynamische Wirtschaftsweise um und ab 2020 sind die Weine Bio- und Demeter zertifiziert. Rund ¾ der Rebflächen sind mit Meunier bestockt, dazu kommen Pinot Noir und Chardonnay. Ausserdem gibt es Neupflanzungen mit den «vergessenen» Sorten Petit Meslier und

Arbanne. So akribisch und methodisch seine Arbeit zur Pflege der Böden und der Natur im Rebberg ist, so non interventiv und minimalistisch arbeitet er im Keller. Er lässt seinen Weinen in erster Linie Zeit. Ganze zwei Jahre werden die Grundweine - hauptsächlich in Demi Muids und gebrauchten Barriques - ausgebaut. Bewegt werden sie per Gravitation. Geschwefelt wird nur so gering als möglich. Das Resultat sind Weine und Champagner von grosser Komplexität und Tiefe, herausfordern, aber auch betörend und auf jeden Fall sind es charaktervolle Tropfen, die zu entdecken sich lohnen.