

GRETHEN
Savigny
Brut Nature AC



Jahrgang:	2019
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 Trauben für diesen reinsortigen Meunier stammen von rund 45-jährigen Reben der Einzellage "Les Vignes de la Vallée" in Savigny-sur-Ardre. Ausgebaut wurde der Grundwein im Holz für fast drei Jahre. Im Bouquet zeigen sich reif-fruchtige Aromen von saftigen Pflaumen, Birnen, etwas Quitte, Waldbeeren und ein Hauch von Grenadine, umrahmt mit Noten von weissen Blüten, kandierter Pomelo und Rauchmandeln. Am Gaumen zupackend, komplex und geradlinig, mit saftig-knackiger Frucht, gutem Druck und fein mineralischer Würze im Finale. NUR 631 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Toller Begleiter zu fein würzigen Gerichten, etwa Blumenkohl-Steak mit Miso-Lack auf Hummus mit Gremolata, oder zu Pasta mit Waldpilzen, gerösteten Mandeln und Apfel-Balsamico. Wunderbar aber auch zu Fisch wie z.B. Dorade aus dem Ofen mit Wurzelgemüse-Julienne, Blutorange und Kerbel.

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'Ardre», 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 $\frac{3}{4}$ 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.