DOMAINE DE BICHERY

La Saignée de Meuniers - Parcellaire (deg.24)

Rosé Brut Nature AC



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

Der erste Rosée de Saignée von Hannah & Raphaël, aus 100% Meunier. Dia Trauben stammen von der Ernte 2022, wurden von Hand entrappt und für 48 Stunden mazeriert. Ausgebaut wurde der Grundwein ohne zusätzliche Zugabe von Schwefel komplett im Stahltank, degorgiert wurde nach rund 21 Monaten Hefelager. In der Nase zeigen sich Aromen von Waldbeeren, Granatapfel, Cocktailkirschen und etwas Pflaumenhaut, unterlegt von fein-würzigen Nuss Noten und dezent vinösen Zügen. Auch am Gaumen saftig-würzige Frucht zeigend, mit toller Frische und wiederum einer feinen, mit dezenter, gut integrierter Tannin Struktur einhergehender Vinosität. NUR 680 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Mit seiner vinösen Art zeigt er sich als vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu Feldsalat mit Honig-Balsamico Dressing, gerösteten Würz-Mandeln und Granatapfelkernen, zu Radicchio-Risotto mit Ziegenfrischkäse und Rohschinken Chip oder zu gebratenem Kabeljau mit Shiitake-Pilzen, Yuzu und Kräutern.

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.