

DOMAINE DE BICHERY
Coteaux Champenois Rouge
En Val Lige AC



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine de Bichery
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	12'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Wie mittlerweile bereits einige der talentierten Champagner Winzer, produzieren auch Hannah und Raphaël - in absoluten Kleinstmengen - Stillweine, sogenannte "Coteaux Champenois", sowohl in Weiss als auch in Rot. Der "En Val Lige", ist ein reinsortiger Pinot Noir, von Trauben der namensgebenden Einzellage. Ausgebaut im gebrauchten Barrique, ohne Extrazugabe von Schwefel, nicht geschönt und nicht filtriert. Einladende Nase mit viel Sorten Typizität, Aromen von Kirschen, roten Beeren und floralen Noten. Vereint wunderbar den herb-würzigen Charakter der Region, mit frisch-fruchtiger Eleganz Burgundischen Vorbilds. NUR 799 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Toller Begleiter zu französischen Spezialitäten wie "Boudin Noir", "Cassoulet", oder Lamm Kotelettes mit Kräuter, aber auch wunderbar zu Wildgerichten, etwa zu Gemspfeffer mit Rotkraut und Spätzle oder zu Fasan im Speckmantel.

Produzent

Noch jung ist die Geschichte dieses Weinguts. Nach profunder Ausbildung und horizontweiternden 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