

DOMAINE DE BICHERY

La Source (2018)

Brut Nature AC



Inhalt:	300 cl
Produzent:	Domaine de Bichery
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	12'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Gekeltert aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay, ausgebaut teils im Tank (60%) und teils in gebrauchten Barriques (40%) eines befreundeten Burgunder-Winzers. Einladendes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Apfel, Quitte und Nektarinen, umrahmt von zart blumigen Noten und einer dezent rauchig-nussigen Würze. Eleganter Gaumen, einladend, mit schöner Frische, Zug und feinem, mineralischem Salz Touch im Finale. NUR 6 JEROBOAMS PRODUZIERT!!!

Empfehlung

Nicht nur ein eleganter Apéro Champagner, sondern auch vielfältiger Essensbegleiter, etwa zu feinem Lachs Tatar, gebratenen Jakobsmuscheln und pochieren oder gebratenen Fischgerichten, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

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

