Champagne »Origin´elle« Extra Brut

Françoise Bedel & Fils

Ein nettes Wortspiel. »Origin´elle«, übersetzt »Ursprung Sie« - oder »originell«. Der Champagner, der für das Weingut steht. Pinot Meunier aus dem Marnetal von lehmigem Kalkboden: 80 % Pinot Meunier, 5 % Pinot Noir und 15 % Chardonnay. Die Dominanz der roten Rebsorten sorgt für rundes, weinig weiches Mundgefühl voll saftig reifer Frische. Champagner, der nicht aufgeregt wie viele derzeit angesagte Winzer-Champagner über die Zunge rast, sondern in raffiniert feiner Perlung sein entspannt sinnliches Spiel entfaltet. Der Grundwein entstammt dem Jahrgang 2016. Über 40 Monate reifte er auf der Hefe der Flaschengärung, bis er im Juli 2021 degorgiert wurde.

Françoise Bedel beherrscht und spielt das Thema Reife wie wenige andere Winzer in der Champagne. Ob seiner feinen, cremig weichen Perlage empfehlen wir diesen perfekt trinkreifen Champagner in Weingläsern zu servieren. Sie lassen die hohe Qualität des Grundweines brillieren und sorgen für feinste Perlung auf der Zunge. Echtes physisches Vergnügen. Bedels »Origin´elle« duftet reif und unaufgeregt nach getrockneten Früchten und geröstetem Brot, entfaltet am Gaumen den Hauch von Zitrusfrüchten und gelben Gewürzen, wirkt insofern wohltuend altmodisch und aus der Zeit gefallen, ist aber zugleich belebend agil in der Wirkung und klingt im Finale edel, herb und animierend saftig aus. Françoise Bedel macht ihren »Origin´elle« über die Dosage von 4,35 Gramm pro Liter (Extra Brut) und viel Zeit auf der Flasche zu einem sinnlich gefühlvollen Champagner, der ganz dem Plaisir dient.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 4,35 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: AB® | Biodyvin® | minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,23

0,75l
FCH16202

K&U
www.weinhalle.de