



Champagne »Entre Ciel et Terre« Extra Brut

Françoise Bedel & Fils

»Zwischen Himmel und Erde«. So nennt Winzerin Françoise Bedel jene Cuvée, mit der ihr biodynamisches Abenteuer vor Jahrzehnten begann. Tiefgründige Lehm-Kalk-Böden im Vallee de la Marne, gut 50 km östlich von Paris. Entsprechend sanftmütig und weich präsentiert sich ihre Cuvée aus 90% Pinot Meunier und 10% Pinot Noir, ein Blanc de Noirs, wie er typisch ist fürs Marnetal. Aus vornehmlich kühlem Jahrgang, ergänzt um die üblichen Reserveweine. 2013 war ein Jahr, in dem die Trauben mangels Sonne durch Licht reifen mußten. Ein ideales Jahr für rassigen Champagner.

Die roten Rebsorten sorgen nicht nur für charakteristisch weiche Perlung, sondern auch für eine ganz eigene reife Frucht voll natürlich wirkender Rasse und Frische. Wie von Françoise Bedel nicht anders zu erwarten auf nur knapp 2 g/l im Restzucker dosiert, zieht »Entre Ciel et Terre« trocken und frisch in der Wirkung, reif im Charakter und mundfüllend weich in duftigen Blüten- und Zitrusaromen über die Zunge. Robust und fein zugleich agiert sein prickelndes Spiel im Mund. Harmonisch in Säure und Dosage, durch die roten Rebsorten fast ein wenig opulent und füllig wirkend. Handwerklich ehrlich und ungeschminkt in der Ausstrahlung, spannend floral im Duft, mit einem Touch beeriger Würze, die auf die roten Rebsorten verweist. Champagner aus kompromißlos handwerklicher Produktion, die reizvolle Individualität und Persönlichkeit liefert. Winzer-Champagner, der die stilistische Vielfalt der Champagne entwaffnend ehrlich bereichert.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: AB® | Biodyvin® |
ungeschönt, minimal geschwefelt
(SO₂ < 10 mg) | Natur-Schaumwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,21

0,75l
FCH08200



www.weinhalle.de