

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. 35% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir, 50% Chardonnay. Geradlinig authentische Champagner-Persönlichkeit. Aus dem warmen Jahr 2015. Strahlend reintönig, profunde Mineralität. Himmel und Erde stehen für die weiße und die beiden roten Rebsorten, die hier aufeinandertreffen.

Wie von Françoise Bedel nicht anders zu erwarten als »Extra Brut« dosiert (4,2 g/l Restzucker). »Entre Ciel et Terre« zieht trocken und frisch in der Wirkung über die Zunge, wirkt durch die 36 Monate Reifezeit auf der Hefe aber angenehm reif im Charakter und mundfüllend weich in seinen duftigen Blüten- und Zitrusaromen. Robust und fein zugleich agiert sein Perlenspiel im Mund, in dem man die beiden entgegengesetzten Rebsorten-Charakteristiken zu spüren meint. Der Chardonnay druckvoll feinperlig und strahlend straff, die roten Pinots eher weich und fruchtig mit einem Hauch Opulenz. Sie finden hier harmonisch in Säure und Dosage zusammen. Spürbar ungeschminkt in der Ausstrahlung, spannend floral im Duft, mit einem Touch beeriger Würze. Ein Winzerinnen-Champagner, der in kompromißlos handwerklicher Machart reizvolle stilistische Individualität und mutig eigenständige Persönlichkeit präsentiert.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 4,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: AB® | Biodyvin® | ungeschönt | Natur-Schaumwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
FCH08200

K&U
www.weinhalle.de