



Champagne »Comme Autrefois« Extra Brut

Françoise Bedel & Fils

Die Gelassenheit, die die Champagner von Françoise Bedel ausstrahlen, lassen einen nicht gleichgültig.

Ihre besondere Handschrift kulminiert in diesem speziellen Champagner, der sich perfekt trinkreif präsentiert. »Comme Autrefois«, übersetzt »wie einst«, ist eines der ungewöhnlichsten Champagner-Erlebnisse unserer Tage. Es wurde wie früher in kleinen Eichenfässern vergoren und ausgebaut, bevor es auf der Flasche ein zweites Mal vergoren wurde. Wie früher nicht per Kronkorken, sondern mit Naturkork, der mühsam von Hand verschnürt werden mußte, um dem Gärdruck standzuhalten. Beachten Sie den anderen Flaschenhals. Diese Methode praktizieren nur noch wenige in der Champagne. Sie sorgt für mehr Oxidation und schnellere Entwicklung auf der Flasche. Françoise Bedel ließ den Jahrgang 2007 zudem in kleiner Auflage 14 Jahre lang auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche reifen!

Ergebnis ist eine aufregend altmodische Cuvée aus 40% Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier und 30% Chardonnay, die beim Degorgement auf rund 6 g/l Restzucker dosiert wurde. Deshalb »Extra Brut«. Eines der letzten Exemplare einer archaischen Champagner-Kultur, die später durch Kühlung und technische Verarbeitung zwar perfektioniert, aber eben auch standardisiert wurde. Eine geschmackliche Zeitreise in die Geschichte des Champagners. Expressiv reif, aromatisch aufregend komplex, im Mund technisch imperfekt im Sinne eines alten Polaroid-Fotos, an das er unvermittelt erinnert. Kraftvolle Intensität in trocken morbider Wirkung und warmen Anklängen an Brioche- und frischen Brotteig im Duft.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: Sollte in 1-2 Jahren getrunken sein

Restzucker: 6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: AB® | Biodyvin® |

ungeschönt, minimal geschwefelt |

Natur-Schaumwein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,21

0,75l

FCH07201



www.weinhalle.de