



ohne Jahr

## Champagne »Origin'elle« Brut

Champagne Françoise Bedel & Fils

Ein nettes Wortspiel. »Origin'elle«, übersetzt »Ursprung Sie« - oder »originell«. Der Grundwein für diesen Champagner stammt von lehmigen Bodenformationen im Marnetal und wurde aus drei Rebsorten zusammengestellt: 75 % Pinot Meunier, 10 % Pinot Noir und 15 % Chardonnay. Der tiefgründige Boden und die Dominanz der roten Rebsorten sorgen für einen rundum weinigen, weichen Champagner, der sich nicht laut in den Vordergrund drängt, nicht aufgeregt wie viele derzeit angesagte Winzer-Champagner über die Zunge rast, sondern in raffiniert feinperliger Frische ein entspannt sinnliches Spiel im Mundgefühl entfaltet. Der Grundwein entstammt dem Jahrgang 2011. Er reifte drei Jahre auf der Hefe der Flaschengärung, bis er im April 2015 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 knapp 9 Gramm pro Liter und viel Zeit auf der Flasche zu einem sinnlich gefühlvollen Champagner, der ganz dem Plaisir dient. Stilistisch selbstbewußt im Auftritt, in der Konzeption mutig feminin, ohne den üblichen Feminin-Klischee zu erliegen, raffiniert sanft und feinperlig in der Wirkung und entspannend frisch im Charakter. Ein überaus origineller Winzer-Champagner mit weiblichem Charme und dem Nimbus der Vergänglichkeit.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2023+

Restzucker: 8,75 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: AB® | Biodyvin® |  
minimal geschwefelt

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,23

0,75l

**48,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FCH08202



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)