

BÉRÊCHE&FILS

CHAMPAGNE BRUT RESERVE

BÉRÊCHE & FILS



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bérêche&Fils
Traubensorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage:	7 g/l
Ausschenktemperatur:	8-10°C

Reife gelbe Apfelfrucht und getrocknete Aprikosen. Kräuterwürze, fein rauchige Hefenoten. Am Gaumen kraftvoll und zupackend, mit guter Substanz. Salzige Mineralik und feingliedriger Säurebogen.

Empfehlung

Wunderbarer Aperitif-Champagner, der aber auch sehr gut zu Vorspeisen passt.

Produzent

Bérêche&Fils - Jean-Pierre Bérêche und seine Söhne Vincent und Raphaël, der heutige Leiter, sind Herren von insgesamt 21 Parzellen: zwei Drittel in den Montagnes de Reims und ein Drittel im Vallée de la Marne. Angebaut werden in allen die drei Hauptsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Die Familie produziert seit 1847 Champagner, seit 1889 bereits ihren eigenen: genug Zeit also, einen eigenen, kraftvoll-konzentriert-fülligen Stil mit ausgeprägter Präzision zu entwickeln. Ein Stil, der zu hohem Ansehen führte und heute noch begehrt wird. Ein Must für Champagner-Liebhaber. Warum? Unter Raphaël Bérêche werden die kleinsten Details nochmals auf ihren Nutzen geprüft und alle Vorgänge optimiert. Die grösste Anstrengung gilt jedoch der Optimierung der Traubenqualität: denn je perfekter die Trauben, umso mehr spricht der ureigene Charakter der Weine, ihre klare Weinigkeit, statt der maskierenden Dosage. Da kommt Raphaël zugute, dass sein Vater bereits seit Jahren Teile der Rebberge biodynamisch bearbeitete: Die Böden sind sehr hochwertig und gesund, die Reben deshalb überaus vital und charaktervoll im Ausdruck. Der zugleich würzig-konzentrierte wie auch elegante Brut Réserve besteht ungefähr zu gleichen Teilen aus allen drei Rebsorten und zu einem Drittel aus Reservewein. Etwa ein Fünftel durfte im Holz reifen, was wohl zur rauchig ausgewogenen Note beiträgt. Der Campania Remensis Rosé Extra Brut aus Trauben der Weinberge bei Ormes (60 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 10 % Pinot Meunier) ist sowohl fruchtbetont mit toller Reintönigkeit und Klarheit, als auch von kraftvoller Struktur. Der Reflet D Antan Brut wird nach alter Tradition der Réserve Perpétuelle hergestellt: dem Fass mit Reservewein wird ähnlich dem Solera-System ein Teil für die aktuelle Cuvée entnommen und mit Wein des neuen Jahrgangs abgefüllt. Er besteht aus allen drei Rebsorten, etwa zu gleichen

Teilen. Der teilweise oxydative Ausbau ist spürbar und ergänzt perfekt den würzigen, vor allem stoffigen, substanzreichen und dichten Grundcharakteristik dieses lebhaften Champagners für Kenner. Wir sind gespannt darauf, was da bei Bérêche in Zukunft noch alles kommen wird.