



## Champagne »Comme Autrefois« Extra Brut

Françoise Bedel & Fils

Françoise Bedels »Comme Autrefois« (übersetzt »wie einst«) ist eines der ungewöhnlichsten Champagner-Erlebnisse unserer Tage. Wurde wie früher in kleinen Eichenfässern vergoren und ausgebaut, bevor er auf Flasche ein zweites Mal vergoren wurde. Wie früher nicht per Kronkorken zur Flaschengärung verschlossen, 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 nur 2,1 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.

»Comme Autrefois« ist eine geschmackliche Zeitreise in die Geschichte des Champagners. Expressiv reif, aromatisch aufregend, im Mund komplex und technisch imperfekt im Sinne eines alten Polaroid-Fotos, an das er unvermittelt erinnert. Sprengt Grenzen, konfrontiert mit Erwartungen, öffnet neue Horizonte. Charaktervoll natürlich. Eigenwillig persönlich. Trockenfrüchte und Gewürze in reifem, hefig würzigem Duft. Kraftvolle Intensität in trocken morbider Wirkung. Druckvoll die lebendige Perlage, die in warmen Anklängen an Brioche- und frischen Brotteig am Gaumen ausklingt. Champagner-Erfahrung für Liebhaber und Kenner. Das mutig altmodische Gegenstück zum von Zitrusfrüchten und nervöser Perlung dominierten modernen Champagner.

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 (SO<sub>2</sub> < 10 mg) | Natur-Schaumwein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,21

0,75l

FCH06201



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