



Champagne »Dis, Vin secret« Extra Brut

Françoise Bedel & Fils

»Vin Secret«, der geheime Wein. Françoise Bedel widmet diesen, wie sie es nennt: »atypischen« Champagner den Freuden der Tafel. Er verdankt seine besondere gastronomische Eignung seinem etwas höheren Zuckergehalt, der mit 11,8 g/l noch trocken »Brut« dosiert ist. Man spürt ihn aber, den Hauch mehr Zucker, im Schmelz auf der Zunge, im runden, reifen, fruchtigen Bukett und in jener weinigen Opulenz, die er den 95 % roten Trauben mit nur 5 % Chardonnay verdankt.

Der historisch heiße Jahrgang 2018 hinterläßt auch hier seine Spuren. Er macht diesen Champagner zugänglich fruchtbetont im Duft und ungewöhnlich weich im Perlenspiel. Fast schon breit läuft er über die Zunge, was er auch seiner 48 Monate langen Reifezeit auf der Hefe der zweiten Gärung verdankt. Sie prägt seinen an reifen Apfel erinnernden Duft, in dem man Noten von Zitrusfrüchten ebenso entdeckt, wie frischen Teig und frischen, noch warmen Karamell - die Spuren der Zeit. Am Gaumen klingt dieser für Françoise Bedel tatsächlich untypische Champagner lange und fruchterfüllt saftig nach. Wer diesen entspannt anregenden »Dis, Vin Secret« mal zu raffiniert zubereitetem Geflügel oder zu See-Fisch an Saucen getrunken hat, versteht, warum die Franzosen ihren Champagner so gerne zum Essen genießen. Sie nennen das »Savoir-vivre«. Mit diesem wunderbaren Getränk kann man es vortrefflich trainieren...

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 11,75 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltahltank

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: AB®, Biodyvin® | minimal

geschwefelt | ungeschönt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,24

0,75l

FCH08204



www.weinhalle.de