



## Champagne AOP Brut Reserve - Bereche & Fils

WA92

Verschnitt der 3 wichtigsten Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier - reife mindestens 24 Monate auf der Hefe in der Flasche. Elegant, harmonisch und mineralisch!

Hergestellt aus 3 verschiedenen Rebsorten zu je 1/3 - die stärksten Identitäten jedes Terroirs werden ausgewählt, um einen sehr ausgewogenen Verschnitt zu erhalten. Die Kälteflexibilität des Pinot Meunier aus dem Vallee de la Marne in Verbindung mit der mineralischen Präzision des Terroirs von Ludes und den Pinots von Sand-Kalk-Terroirs aus Ormes verleihen dieser Cuvée Komplexität, Reichtum und Länge.



### Bereche & Fils

Raphael und Vincent Bérèche gehören zu jenen Winzern in der Champagne, die – unabhängig von großen Häusern und Marken – ihre eigenen Trauben unter eigenem Namen zu Spitzen-Champagner verarbeiten. Sie bewirtschaften ihre rund 10 ha – 30 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier – in der Region Montage de Reims naturnahe, integrieren biodynamische Elemente.

### FRANKREICH

#### Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.