



## BICHERY

**Hannah** kommt aus Ostfriesland, **Raffael** hat im Burgund gelernt (was man dem Stil anmerkt). Der Vater hat die Trauben an die Genossenschaft geliefert. Jetzt hat er an seine beiden **Söhne** übergeben, die das Weingut (nicht im Streit, sondern einfach nur weil jeder was Eigenes machen wollte) übergeben und Raffael hat sofort **auf Bio umgestellt**. Er liefert weiterhin ca. 5 ha an die Genossenschaft aber ca. 2 ha benutzt er für seine drei eigenen Champagner. 2015 war der erste Jahrgang mit gerade einmal **5000 Flaschen**. Es sollen mit den Jahren ein paar mehr werden, aber am Ende sollen es nicht mehr als 15.000 sein. Das ist die Menge, die sie mit dem kleinen Team produzieren können und wollen.





# CHAMPAGNE CHARACTERS

Alles ohne Dosage und entweder ohne Schwefel oder so wenig wie möglich. Die Trauben werden eher reif geerntet. Die Grundweine teils im **Edelstahl** teils im **Barrique** vergoren. Dann in Fässern aus dem Burgund gelagert.

Der Stil fällt aus dem Rahmen! Nicht straff und karg, sondern weinig, saftig, vollmundig, packt und lässt nicht mehr los. Das ist Burgund mit Perlen. Insbesondere der **Rosé** ist eher ein (heller) Pinot mit „Bubbles“. Die Champagner passen hervorragend zum Essen, das gerne auch etwas deftiger sein darf.

**FACTS: R.M., Neuville sur Seine, Côte des Bar,  
2.5 ha., ca. 8500 Flaschen/Jahr**



**CHARAKTER  
FEIN & ELEGANT**



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

## **La Source**

80% Pinot Noir  
20% Chardonnay  
Dosage: 0g/l

## **L`Envers Millésime**

100% Chardonnay  
Dosage: 0g/l  
Ausbau im Holz

## **Les Fontaines Rosé**

70% Pinot Noir  
30% Chardonnay  
Dosage: 2g/l