



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Bonnaire Tradition L'Esprit du Temps extra brut Champagne

Artikel-Nr: 211240

ANBAUGEBIET Frankreich / Champagne

REBSORTE(N) Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

ERZEUGER Champagner Bonnaire

AUSBAU Die Trauben kommen aus den 3 Grand Cru Dörfern der Côtes des Blancs: Cramant, Chouilly und Oiry. Die Vinifikation erfolgt in thermo-regulierten Edelstahltanks, um die Frische und Reinheit der Fruchtaromen zu bewahren. Anschließend wird der Champagner für mindestens 36 Monate auf der Hefe ausgebaut, was ihm eine zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht.

DOSAGE 4g/l

BESCHREIBUNG Feine Noten von weißen Blüten, Zitrus, grünem Apfel und Brioche prägen das Bouquet. Am Gaumen lebendig, klar und elegant – mit frischer Säure, subtiler Mineralik und einem langen, präzisen Finish. Ein Champagne mit Tiefe und Lagerpotenzial.

SERVIEREMPFEHLUNG als Aperitif; zu Meeresfrüchteplatte mit Austern, oder zu zartem Geflügel. Auch zu leichten Vorspeisen und mildem Ziegenkäse

SERVIERTEMPERATUR 8 – 12 °C



Die Winzerfamilie Bonnaire erzeugt seit 1932 in vierter Generation feinsten Champagner. Ihre Heimat ist Cramant, ein Dorf an der Côte des Blancs, dessen Weinberge zu 100% als Grand Cru klassifiziert und ausschließlich mit Chardonnay bestockt sind. Jean-Emanuel und sein Bruder Jean- Etienne Bonnaire gelten als Meister des Blanc de Blancs, die ihr Handwerk mit Leidenschaft und Fingerspitzengefühl ausführen und in ihren fein geschliffenen Grand Cru-Champagnern mineralische Rasse und cremige Eleganz vermählen. Dabei ist für sie eine kleine Restsüße essentiell und alle Champagner sind auf nur ca. 1,5-4 g/l eingestellt. Von ihren 22 Hektar Weinbergen, die bis auf kleinere Pinot Noir-Parzellen in Bouzy und im Marnetal, Grand Cru-Lagen in und um Cramant sind, erzeugt die Familie herausragende Champagner-Kreationen - vom bereits großartigen „Terroirs“ bis zum „Terre des Buissons“, einem erlesenen Jahrgangschampagner aus der besten Grand Cru-Lage des Hauses. Die Bonnaires sind dabei, ihren Betrieb auf biologischen Weinbau umzustellen und haben ihr Team dazu im letzten Jahr auf überraschende Weise verstärkt. Um den Einsatz von Herbiziden zu verringern, setzen sie in ihren Grand Cru-Lagen Kunekune Schweine ein, die auf natürlichste Art Unkraut jäten, den Boden pflügen und vor Mehltau und Pilzen schützen.

