



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Bonnaire Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs extra brut Champagne AOC

Artikel-Nr: 211245

ANBAUGEBIET Frankreich / Champagne

REBSORTE(N) Chardonnay

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 Edelstahl tanks, 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 Dieser Einstiegs-Chardonnay von Bonnaire überrascht mit expressiven Aromen von Pampelmuse, Ananas und Zitrus, begleitet von einem ausgewogenen Briocheduft. Im Mund präsentiert er sich äußerst präsent und komplex, mit einem Finish von reifen Zitrusfrüchten und einer fein ausbalancierten Mineralität. Die Frische, Klarheit und Reinheit dieses Champagners werden durch ein mineralisch-cremiges Bouquet unterstrichen, das den Charakter der Côte des Blancs widerspiegelt. Es ist ein frischer und mineralischer Wein, der die kalkhaltige Struktur des Bodens elegant betont.

SERVIEREMPFEHLUNG als Aperitif; zu Meeresfrüchteplatte mit Austern, Muscheln und Krabben, geräucherter Lachs, cremige Pasta mit Meeresfrüchten

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.

