



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Bonnaire Rosé Assemblage extra brut Champagne AOC

Artikel-Nr: 211250

ANBAUGEBIET Frankreich / Champagne

REBSORTE(N) 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

ERZEUGER Champagner Bonnaire

**AUSBAU** Die Trauben kommen aus den Dörfern Cramant, Bouzy, Bergères-les-Vertus. 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** Ein faszinierender Rosé-Champagner, konzentriert und präzise, der mit fruchtiger Frische und verführerischen Noten von Bouzy Rouge begeistert. Am Gaumen entfaltet er eine vollmundige und zarte Eleganz, geprägt von der Dominanz des Chardonnay und einer subtilen, leicht tanninhalten Struktur des Bouzy. Der Abgang ist lang und erfrischend, umhüllt von sanften Reifetönen, die seinen einzigartigen Charakter unterstreichen. Er besticht durch seine ausgewogene Säure, seinen eleganten Körper und seine fruchtigen Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und roten Beeren mit einem Hauch von Würze.

**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.

