MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Champagner "Bonnet" Brut Grande Réserve in Geschenkpackung

Name:	Champagner "Bonnet" Brut Grande Réserve in Geschenkpackung
Artikel Nr.:	8357
Hersteller:	Maison Bonnet
Herkunft:	Frankreich
Region:	Champagne
Rebsorte:	60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Mit feiner Perlage und von blasser Farbe im Glas. In der Nase ist der Champagner grazil, mit feinen Nuancen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen entfaltet sich ein vollmundiges, fruchtiges Geschmackserlebnis, dass einen bleibenden Eindruck hinterlässt. 20-25% Reserve Wein.
Herstellung:	Die Trauben werden Parzelle für Parzelle stets zum idealen Reifegrad per Hand gelesen. Nach der schonenden Pressung wird der Most analysiert und anschließend für die erste Fermentation auf Edelstahltanks gefüllt. Nun folgt der wichtigste Schritt: die Assemblage. Zwei oder drei zulässige Rebsorten werden hierbei von den Önologen akribisch in ihren Eigenschaften erfasst und aufeinander abgestimmt, um die ideale Cuvée zu erlangen. Nach der Assemblage wird der Wein auf Flaschen gefüllt, in denen ein Bodensatz aus Hefen für eine zweite Fermentation sorgt, die den Geschmack und die Komplexität des Champagners verfeinert. Während des Fermentationsprozess entsteht die Kohlensäure, die für die Perlage des Champagners verantwortlich ist. Nachdem die Hefe ihre Arbeit getan hat, kann das Sediment entfernt werden. DIe Flaschen werden angewinkelt, mit dem Hals nach unten gedreht, bis sich sämtliche Rückstände im Flaschenhals abgesetzt haben. DIe Flaschenhälse werden nun eingefroren und die Flaschen stehend geöffnet, wodurch die Rückstände durch den Druck aus der Flasche gedrückt werden. Die Flaschen werden im Anschluss mit einer Weinreserve aufgefüllt, hierdurch entscheidet sich auch ob es sich um einen brut, sec oder demi-sec handelt.
Hersteller-information:	Maison Bonnet ist ein traditionsreiches Champagner-Haus in Les Riceys, das heute Teil der Groupe Lanson-BBC ist. Die eigene Rebfläche der Pinot Noir Trauben beträgt 45 ha, die um den Ort Les Riceys gruppiert liegen. Für die anderen Rebsorten bestehen langfristige Verträge mit Winzern, die die Qualität der Trauben garantieren. 1934 baute Lucien Noble, ein Vorfahre der Familie Bonnet, die ersten Rebstöcke in Les Riceys an. Kalkstein auf den Steilhängen und lehmhaltiges Lagenterroir bieten ideale Konditionen für den Anbau von Pinot Noir. Die Lese erfolgt in der Champagne traditionell noch per Hand.
Servier-empfehlung:	Zu feinen Fischgerichten ein einziger Genuss. Probieren Sie den Champagner in Kombintion mit Thunfischtartar, Jakobsmuscheln oder zu Gambas. Empfohlene Serviertemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 12,7 g/l Säuregehalt: 4,6 g/l

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.