

# Champagner "Bonnet" Brut Cuvée Blanc de Noirs



|                         |   |
|-------------------------|---|
| Name:                   | Champagner "Bonnet" Brut Cuvée Blanc de Noirs   |
| Artikel Nr.:            | 8351  |
| Hersteller:             | Maison Bonnet   |
| Herkunft:               | Frankreich  |
| Region:                 | Champagne   |
| Rebsorte:               | 100% Pinot Noir   |
| Farbe / Art:            | weiß und prickelnd  |
| Geschmack:              | Brut  |
| Inhalt:                 | 0.75 Liter  |
| Enthält:                | Sulfite   |
| Alkoholgehalt:          | 12,0%   |
| Beschreibung:           | Klar im Glas mit goldenen Reflexen, die Perlage fein und langlebig. Das Bouquet ist frisch und voluminös, mit Andeutungen von Johannisbeeren, Wildkirschen und Quitten. Mit seinem vollmundigen, würzigen Gaumen ist dieser Champagner ausdrucksstark und charakteristisch für den Pinot Noir aus den südlichen Regionen der Champagne.   |
| 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. Die Cuvée besteht stets aus mehreren Jahrgängen die von den Önologen akribisch in ihren Eigenschaften erfasst und aufeinander abgestimmt werden, um ein ideales Ergebnis zu erlangen. Durch die Verwendung mehrerer Jahrgänge werden Qualitätsschwankungen abgeflacht und ein konstant hohes Niveau an Qualität garantiert. 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 Fermentationsprozesses 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. Abschließend werden die Flaschen mit Reserve-Weinen (hier ca. 25-30%) aufgefüllt und für den Verkauf verschlossen. |
| 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:     | Dieser Champagner bietet sich vor allem als Aperitif an, kann aber auch zu leichten Speisen gereicht werden.  |
| Analysewerte:           | Empfohlene Serviertemperatur 8-10°C.<br>Alkoholgehalt: 12,0%<br>Restzucker: 12,5 g/l<br>Säuregehalt: 4,5 g/l  |
| Lagerfähigkeit:         | ca. 5 Jahre   |