



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Bonnaire Cramant Vintage 2015 Grand Cru Blanc de Blancs extra brut Champagne AOC

Artikel-Nr: 211260

ANBAUGEBIET Frankreich / Champagne

REBSORTE(N) Chardonnay

ERZEUGER Champagner Bonnaire

**AUSBAU** Die Trauben kommen ausschließlich aus ausgesuchten Grand Cru Lagen aus Cramant. Die Vinifikation erfolgt in thermo-regulierten Edeltanks, um die Frische und Reinheit der Fruchtaromen zu bewahren. Anschließend wird der Champagner für mindestens 7 Jahre auf der Hefe ausgebaut.

**DOSAGE** 2,5g/l

**BESCHREIBUNG** Der Blanc de Blancs aus dem Jahr 2015 zeigt reife Frische, mit einer reichen Textur und großartiger Rundheit. Der Cramant Vintage ist typisch Bonnaire - präzise, frisch und kraftvoll. Liebhaber von Frische und kalkigen Noten der Côte de Blancs werden ihn schätzen. In der Nase offenbart er Aromen von grünen Äpfeln und subtiler Mineralität, während am Gaumen eine feine Cremigkeit und eine ausgeglichene Säure das Geschmackserlebnis vervollständigen. Ein Champagner, der das typische Grand Cru-Terroir von Cramant aufregend repräsentiert.

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu Meeresfrüchteplatte mit Austern, Kaviar, Hummer und Krabben, gegrillte Langusten mit Zitronenbutter, gebratene Jakobsmuscheln mit Trüffel

**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.

