



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Bonnaire Cramant Terres des Buissons 2016 Grand Cru Blanc de Blancs extra brut Champagne AOC

Artikel-Nr: 211265

ANBAUGEBIET Frankreich / Champagne

REBSORTE(N) Chardonnay

ERZEUGER Champagner Bonnaire

AUSBAU Die Lage Terres des Buissons, die sich rund um den Fuß der „Butte de Saran“ erstrecken, sind ein idealer Standort für einen Lieu-Dit (Einzellage). Dieser Standort ruht auf einem tiefen, kalkhaltigen und mineralischen Boden, der im Einklang mit den Eichen des Waldes von Argonne steht. Die „Butte de Saran“, ein bekanntes Wahrzeichen der Côte de Blancs, ist geologisch als „Ausreisser“ bekannt - ein freistehender Hügel. Die Vinifikation erfolgt in Eichenholzfässern. Anschließend wird der Champagner für mindestens 5 Jahre auf der Hefe ausgebaut.

DOSAGE 1,5g/l

BESCHREIBUNG Im Glas zeigt sich eine goldgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. Die Nase begeistert mit exotischen Fruchtnoten von Ananas, Mango und Passionsfrucht, begleitet von subtilen Nuancen von Nüssen und einem Hauch von Vanille, was auf die sorgfältige Holz-Vinifikation hinweist. Am Gaumen präsentiert sich der Champagner dicht und harmonisch, mit einer ausgewogenen Kombination aus Fruchtigkeit, Brioche und Eichenholznote. Der lange Abgang unterstreicht die Präzision und Raffinesse dieses Weins, der ein großes Potenzial für Reife verspricht.

SERVIEREMPFEHLUNG Gebratene Jakobsmuscheln mit exotischem Fruchtsalat; Hummer Thermidor; Lachsfilet mit Brioche Kruste; karamellisierte Feigen mit Ziegenkäse und Walnüssen; Trüffelrisotto mit Parmesan; Weiße Schokoladenmousse mit Himbeergelee und Pistazienkrokant

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.

