BONNAIRE CHAMPAGNE LES HARENGS

2021 / 75cl



Bonnaire

Familie Bonnaire ist in der Côte des Blancs zu Hause. Das ist das Gebiet der bekanntesten weissen Rebsorte, dem Chardonnay. Die Spezialität der Winzerfamilie ist entsprechend auch der Blanc de Blancs, welcher ausschliesslich aus Chardonnay Trauben hergestellt wird.

1932 gegründet, wird Champagne Bonnaire in der vierten Generation durch Jungwinzer Jean-Etienne und seinen Bruder Jean-Emmanuel geführt. Wie es sich für waschechte Winzer gehört, werden nur Trauben aus den eigenen Weinbergen verwendet. Einige der besten Parzellen rund um Grand Cru Cramant gehören zum 22 Hektar umfassenden Weingut. Bei Bonnaire werden eleganteste Weine erzeugt, die sich durch ihre Mineralität und Komplexität aufgrund der hervorragenden Kreideböden auszeichnen.

Beim Anbau wird konsequent auf Herbizide und Pestizide verzichtet und somit die HVE (Haute Valeur Environnementale) Zertifizierung erreicht. Jahresproduktion ca. 200’000 Flaschen.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	
Traubensorten	Chardonnay
Passend zu	Apéro, Austern, Fisch, Kaviar, Krevetten, Lobster, Muscheln, Sushi, Vegetarisch

Degustationsnote	Les Harengs verkörpert die gesamte Eleganz und Komplexität grosser Blanc de Blancs sowie das Know-how der Familie Bonnaire. Es handelt sich um einen Extra Brut Blanc de Blancs (Dosage 2,5 g/l, 100% Chardonnay) aus einer einzigen Parzelle, „Les Harengs“ in Bergères-lès-Vertus (Premier Cru), im Süden der Côte des Blancs. Dieser Wein wird in Eichenfässern vinifiziert, mit malolaktischer Gärung, die dem Gaumen einen lebhaften und straffen Auftakt verleiht. Dieser harmoniert mit einer grosszügigen, fein holzigen Textur und bringt die ganze Einzigartigkeit dieser Einzellage zum Ausdruck. Der Wein zeichnet sich durch seine lebhafte Frische und subtile Mineralität aus.

WEIN DEPOT