

BONNAIRE ROSÉ ASSEMBLAGE EXTRA BRUT

/ 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 Sulfite

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu

Chardonnay, Pinot Noir
Apéro, Meerfisch & Meeresfrüchte, Sushi, Trockenfleisch,
Vegetarisch

Degustationsnote

60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir (davon 12 % als stiller Rotwein), ein Basisjahrgang mit Reserveweinen aus dem vorangegangenen Jahrgang.

Diese attraktive und harmonische Rosé-Assemblage besticht durch ihre herausragende Frische. Der Rosé wird hauptsächlich aus Chardonnay aus Cramant (Grand Cru) gekeltert, harmonisch kombiniert mit der Fruchtigkeit des Pinot Noir aus Bergères-les-Vertus (Premier Cru). Mindestens 36 Monate auf der Hefe gereift und mit einer moderaten Dosage von 4 g/l – ein Wein, den Sie während des gesamten Essens genießen können!

