SCHAUMWEINE

# Champagne Alexandre Bonnet Extra Brut Blanc de Noirs AOC 75cl



75 cl | FR - Champagne | Champagne Alexandre Bonnet Les Riceys

Extra Brut Blanc de Noirs von Alexandre Bonnet (Les Riceys) basiert auf 100% Pinot Noir. In der Nase zeigt sich eine zart hellrote Frucht, begleitet von feinen Kräuteranklängen und dezenten Hefetönen. Am Gaumen wirkt der Champagner wach und trocken, mit cremiger, feiner Perlage und herb-mineralischer Spannung. Die malolaktische Gärung rundet die Säure, der Abgang bleibt präzise, klar und anhaltend.

| | |
|---|---|
| **Traubensorte** | Pinot Noir |
| **Herkunft** | Champagne |
| **Produzent** | Champagne Alexandre Bonnet Les Riceys |
| **Vinifikation** | Sehr selektive Handlese sanfte Pressung malolaktische Gärung sehr leichte Schwefelung und Filtration Flaschenreife ca. 36 Monate auf der Hefe Dosage 3 g/L (Extra Brut). |
| **Charakter** | Extra Brut Blanc de Noirs von Alexandre Bonnet (Les Riceys) basiert auf 100% Pinot Noir. In der Nase zeigt sich eine zart hellrote Frucht, begleitet von feinen Kräuteranklängen und dezenten Hefetönen. Am Gaumen wirkt der Champagner wach und trocken, mit cremiger, feiner Perlage und herb-mineralischer Spannung. Die malolaktische Gärung rundet die Säure, der Abgang bleibt präzise, klar und anhaltend. |
| **Passt zu** | Falstaff 92/100 James Suckling 92/100 Decanter 91/100 |
| **Trinkempfehlung** | Apérohäppchen, Austern, Fisch |
| **Artikel Nr.** | 09706 |
| **Inhalt** | 75 cl |
| **Weintyp** | Schaumweine |