

 **Bonnet-Ponson**

Jules Bonnet Millesime 2013, BdN Premier Cru Extra Brut

 , 750 ml

 France,



 9920380034



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Mit Haselnüssen gratinierte Jakobsmuscheln

(Meeresfrüchte)

Pain perdu mit Lauch und Cheddar

(Gemüse & Vegetarisch)

Kroketten mit geräuchertem Heilbutt und Wasabi-

Mayonnaise

(Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.12.2022

Information zum Wein

Der *Jules Bonnet* ist ein *Champagner* aus 100 % Pinot Noir. Die Frucht stammt von vier Parzellen des Terroirs von Verzenay, klassifiziert als *Grand Cru*, sowie von zwei Parzellen aus den Terroirs von Chamery, klassifiziert als *Premier Cru*. Das Durchschnittsalter der *Sélection massale* beträgt 55 Jahre. Die Reben wurzeln in kiesigen und kalkhaltigen Sanden auf einem Kalkstein-Untergrund. Der Grundwein aus der Cœur de Cuvée wurde spontan vergoren und über neun Monate in Barriques ausgebaut. Es fand ein biologischer Säureabbau statt. Der Wein wurde nicht filtriert und nur schwach geschwefelt, sodass sich ein Gesamtschwefel von unter 35 mg/l ergibt. Die Flaschen wurden 10/2022 degorgiert und erhielten drei Gramm Dosage.

Farbe

Kupferfarben mit feiner Perlage

Nase

Der *Jules Bonnet Premier Cru* ist ein elegant duftender *Champagner* mit Noten von reifen Zitronen und Kumquats, Apfeltarte und kandiertem Ingwer, etwas Biskuitteig und roten wie auch schwarzen Beeren. Er wirkt wenig und gleichzeitig frisch und klar mit allem, was ein *Champagner* im Duft bieten sollte.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck fort. Es ist ein *Champagner* mit viel Lebendigkeit und Komplexität. Gleichzeitig wirkt er pur und druckvoll mit einer so glasklaren Säure, als hätte jemand eine Zitrone frisch ausgepresst und hinzugefügt in diese Melange aus reifer Stein- und Kernobstfrucht, Gewürzen, Hefeteig und getrockneten Orangenspalten. Neben dem Druck zeigen sich eine leicht cremige Textur und eine prickelnde Mineralität.