Bonnet-Ponson

Cuvée perpétuelle, RP23AB, Extra Brut Premier Cru

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380052

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Blinis mit Crème fraîche und gebeiztem Lachs.

Japanisches Tempura-Gemüse mit Ponzu-Dip.

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott und Crème fraîche

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.08.2025

Info:

Die Assemblage besteht aus 40% Pinot Noir sowie je 30% Chardonnay und Pinot Meunier. Der Wein basiert auf dem Jahrgang 2022, aber er macht seinem Namen alle Ehren. Satte 40% Reserve-Weine finden hier statt. Das ist gelebte Tradition. 75% werden im Stahltank vinifiziert, das verbleibende Viertel im Eichenfass.

Der Extra Brut wurde mit schlanken 1,5g/l Dosage auf den Weg gebracht.

Farbe:

Zartes Lachsrosé mit feiner, mittelgroßer Perlage, die gleichmäßig und lebendig im Glas aufsteigt.

Nase:

Kraftvoll rotfruchtig mit Johannisbeere, Himbeere und Walderdbeere, ergänzt durch Birne, gelben Apfel und Pomelo. Dahinter liegen nussig-würzige Töne – Mandel auf mürbem Teig, leicht karamellisiert, wie eine Mandel-Tarte. Dazu gesellt sich eine subtile ätherische Frische, die an Johannisbeerholz oder Tannengeäst erinnert. Kräuteranklänge von Bohnenkraut, Majoran und Salbei geben Struktur. Über allem liegt eine salzig-kalkige Mineralität, die den Duft klar und modern wirken lässt.

Gaumen:

Leichtfüßig, straff und von hoher Mineralität geprägt. Die Säure arbeitet federführend mit dem Mousseux und erzeugt ein vibrierendes Spiel aus Frische, Salzigkeit und Energie – wie ein „Salz-Zitronen-Effekt“ auf der Zunge. Frucht und Gebäck treten schlank und elegant hinzu, während getrocknete Kräuter im Hintergrund Würze geben. Ein Champagner, der Dynamik und Präzision vereint und dabei große Trinkfreude ohne Schwere bietet – animierend, lebendig und schnörkellos elegant.