

Bonnet-Ponson

Cuvée perpétuelle Rosé, Ro18AB, Non Dosé

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380041

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ofen-Huhn mit Harissa und Spitzpaprika

(Geflügel)

Maklubé

(Gemüse & Vegetarisch)

Scharfe Sardinen in Olivenöl mit Brot

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

Information zum Wein

Der *Non Dosé Rosé Cuvée Perpétuelle* ist ein *Champagner* aus 50 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay und 25 % Meunier. Die Frucht stammt aus Chamery, Vrigny und Coulommès in der Montage des Reims. 7 % des Pinot Noir wurden als Rotwein hinzugefügt. 10 % stammen aus der *Macération*. Basis dieses Champagners ist der Jahrgang 2018. 30 % stammen aus der *Solera*, auch *Réserve Perpétuelle* genannt. 75 % des Weines wurde im Edelstahl ausgebaut, 25 % im Barrique. Die Assemblage entstand im Mai 2019, wo der Wein auf Flaschen gefüllt wurde. Degorgiert wurde er am 10.11.2023 mit 0 g/l. Der Gesamtschwefel liegt bei 20 mg/l.

Farbe

Leuchtend erdbeerrot mit lebendiger Perlage

Nase

Die *Extra Brut Rosé Cuvée Perpétuelle* wirkt im Duft kraftvoll, intensiv und würzig mit einer Mischung aus Tabak und Kräutern, Grapefruits und Berberitzen, Walderdbeeren, roten Pfirsichen und Äpfeln. Dazu kommt ein wenig warmer Blätterteig.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die Perlage des *Rosé* so lebendig wie im Glas, zeigt aber gleichzeitig auch Finesse. Das sorgt zusammen mit der druckvollen Säure, dem leichten Gerbstoff und dem trockenen Gesamteindruck für ein großes Maß an Vitalität und Trinkvergnügen. Zumal sich Gerbstoffe und rote sowie gelbe Früchte und herbe Grapefruitschalen sehr schön vermischen und von einer feinen Mineralität begleitet werden. Das ist kein Aperitif-Champagner, sondern ein Essensbegleiter.