Bonnet-Ponson

Chamery Rouge, Coteaux Champenois

2022, 750 ml

Frankreich, Champagne

9920380046

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Dim Sum

(Fleisch)

Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei

(Fleisch)

Gefüllter Kürbis mit Reis, Käse, Harissa und gerösteten Kernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

Information zum Wein

Der *Chamery Rouge* ist ein *Coteaux Champenois*, also ein Stillwein aus der Champagne. Erzeugt wurde er aus 100 % Meunier de Chamery. Der Oberboden besteht dort aus kalkhaltigem Lehm, der mit Kalksteinkieseln durchsetzt ist, der Unterboden aus Sanden und fossilen Muscheln. Die Trauben wurden nicht entrappt, die Fermentation spontan eingeleitet und der Meunier für 10 Tage in Sandstein-Eiern und 400-Liter-Fässern vergoren, in denen er dann auch gereift ist. Der Wein wurde ohne Zugabe von Schwefel gefüllt.

Farbe

leuchtendes Kirschrot

Nase

Cyril Bonnet verzichtet bei diesem *Coteaux Champenois* auf die Zugabe von Schwefel. Das sorgt dafür, dass der reinsortige Pinot Meunier sich von seiner einladenden und offenen Seite zeigt. Die Frucht von Süßkirschen, Zwetschgen, Himbeeren und Hefe verbindet sich mit einer leicht laktischen Noten zu einem charmant wirkenden Wein.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Chamery Rouge* genauso offen, unverstellt und ehrlich. *Pur Meunier* ist wirklich pur, dazu saftig, lebendig mit feiner, saftiger Frucht und einer feinkörnigen Textur. Es ist ein Pinot, der mit Genuss getrunken werden will und angenehm süffig erscheint. Gleichzeitig sorgen die Rappen für Struktur. Das ist *Glouglou*, aber auf hohem Niveau.