Bonnet-Ponson

Cuvée perpétuelle, RP20AB, Non Dosé Premier Cru

1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380048

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ceviche de Solteros mit Oktopus, Krabben und Kabeljau

(Fisch, Meeresfrüchte)

Bachforelle auf Rhabarberrisotto

(Fisch)

Tarte Tatin mit karamellisierten Roten Beeten

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

Information zum Wein

Der Extra Brut Cuvée Perpétuelle ist ein Champagner aus 40 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay und 30 % Meunier. Die Frucht stammt aus Chamery, Vrigny und Coulommes in der Montage des Reims. Basis dieses Champagners ist der Jahrgang 2020. 40 % stammen aus der Solera, auch Réserve Perpétuelle genannt. 85 % des Weines wurde im Edelstahl ausgebaut, 15 % im Barrique. Die Assemblage entstand im Mai 2021, wo der Wein auf Flaschen gefüllt wurde. Degorgiert wurde er im September 2023 mit 0 g/l. Der Gesamtschwefel liegt bei 20 mg/l.

Farbe

intensives Strohgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Der Non Dosé Cuvée Perpétuelle duftet nach Grafit und Kalkstein, Austernschalen und frisch säuerliche Noten von Zitronen, grünen Äpfeln, etwas Rhabarber und Berberitzen.

Gaumen

Dieser frische Eindruck bestätigt sich auch am Gaumen, wo der Non Dosé Cuvée Perpétuelle direkt für angenehmen Druck sorgt. Er packt zu, wirkt auf angenehme Weise bissig, bietet einen feinen Gerbstoff und wirkt mundwässernd saftig – auch dank der leicht salzigen Noten. Schließlich sorgt die leicht cremige Textur in Verbindung mit der feinen Perlage noch für ein charmantes Finale.