

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE^R

GRAND CRU

À AVIZE

NOVEMBRE 2019

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

DIE BESTEN CHAMPAGNER
N.V.

Die klassische Champagner-Cuvée aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay: Für viele Produzenten auf der ganzen Welt ist sie die Messlatte, mit der sie ihre Schaumweine vergleichen. Denn hier zeigt sich, wer sein Handwerk versteht und exzellente Qualität zu einem fairen Preis liefert. Die folgenden Champagner ohne Jahrgangsangabe punkten auf ganzer Linie: mit einem Aromenspektrum von Brioche bis zu gelben Früchten, mit feinem Mousseux sowie Komplexität und Tiefe.

91

**Franck Bonville Blanc de Blancs Brut
Champagne Franck Bonville
Avize, Champagne 15**

Mittleres Goldgelb. Wildwürzige Nase nach Fenchelkraut, Lindenblüte und Heu, mit einem Touch von reifer Reineclaude und zarten nussigen Noten. Harmonisches, cremiges Mundgefühl, pikante Säure, die den Gaumen mit extraktreicher Fruchtsüße und zartem Mousseux umschmeicheln. Im Nachhall Galiamelo-



LEGENDE

95–100 Punkte: absolute Weltklasse
90–94 Punkte: ausgezeichnet
85–89 Punkte: gute bis sehr gute Qualität

