

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE^R

GRAND CRU

À AVIZE

NOVEMBRE 2019

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

DIE BESTEN CHAMPAGNER
EXTRA BRUT / BRUT NATURE

Brut nature – das bedeutet: Sekt in ungeschminkter Rohform. Die Flaschen werden nach der Zweitgärung und einer in der Regel ausgedehnten Lagerzeit von der Hefe befreit – und dann sofort wieder verschlossen: ohne jeglichen Zusatz von gesüßter »Versanddosage«. Der Restzuckergehalt eines Brut Nature entspricht dem eines vollständig vergorenen Weins. Für Puristen unter den Genießern gibt es keinen edleren Schaumwein, für die Winzer keine größere Herausforderung. Denn es gibt ja keinerlei Süße, die kleinere Unebenheiten zudecken könnte.

90

**2012 Franck Bonville – Grand Cru
Blanc de Blancs Pur Oger
Champagne Franck Bonville
Avize, Champagne 9**

Waldmeister, Estragon, Fenchelkraut, mit Luft entwickeln sich aparte Birne und Hefebackwerk, im Hintergrund Räucherfleisch. Reifer Säurebogen, feiner mineralischer Schmelz mit zarter Honigsüße, feines Mousseux. Bei mittlere Länge verbleibt die Reifenote und ein herber Nach-



LEGENDE

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

