

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE<sup>R</sup>

GRAND CRU

À AVIZE

NOVEMBRE 2019

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

DIE BESTEN CHAMPAGNER  
EXTRA BRUT / BRUT NATURE

**B**rut 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.

92

**2012 Franck Bonville Grand Cru  
Blanc de Blancs Extra Brut  
Champagne Franck Bonville  
Avize, Champagne**

Mittleres Goldgelb. Kühle, klare Zitrusnoten, Wiesenkräuter und geschnittenes Gras. Animierendes Mundgefühl, straffe, appetitanregende Säure, salziger Gaumenabdruck. Sehr gelungene, ansprechende saftige Länge. Macht Lust auf das




---

**LEGENDE**

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

