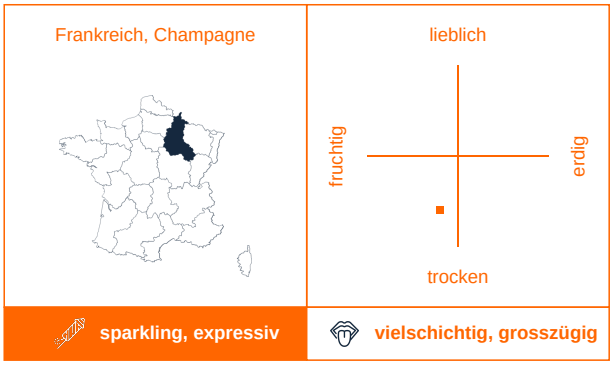
GRANDE ANNÉE CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC GRANDE ANNÉE AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2015





Der erste Duft ist voll von kleinen Steinfrüchten, mit Noten von Pomme Gris, Pflaume und Mirabelle, überlagert von einem Hauch von Honig. Es folgen Aromen von Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Himbeere; ein Medley aus roten Früchten tanzt mit Noten von Mandeln. Es folgen exotische Noten von Mango, die sich in Tertiäraromen von Vanille und einem zarten Holzaroma auflösen. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, grosszügig und verführerisch und erinnert an Mirabellenkonfitüre. Textur und Reichtum bestimmen das Geschmackserlebnis. Im Abgang mischen sich Noten von Schokolade und Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Säure, der durch einen Hauch von Schiefer noch verlängert wird.

Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 8 - 20 Jahre

La Grande Année 2015 ist eine Assemblage aus 11 Crus, die zu 60% aus Pinot Noir aus Verzenay, Aÿ und Mareuil-sur-Aÿ und zu 40% aus Chardonnay aus Chouilly und Avize besteht. Die Gärung findet vollständig in Eichenfässern statt und der Wein wird mit einem

Mirabelle, Honig, Brombeere, Mandel, Mango, Vanille, Sandelholz

Kaviar, Wachtel, Hummer, Gänsebraten, Schokoladenmousse

VDI MIGROS partner

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht — schwer

mild — säurehaltig