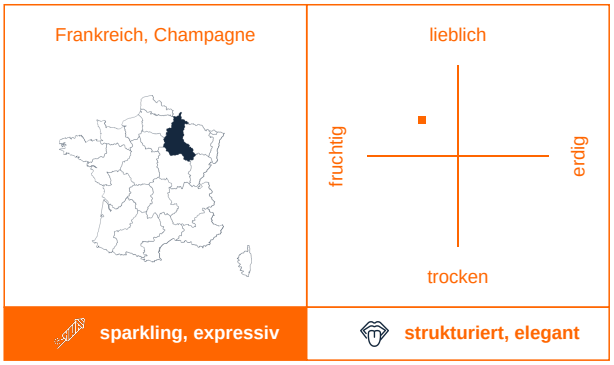
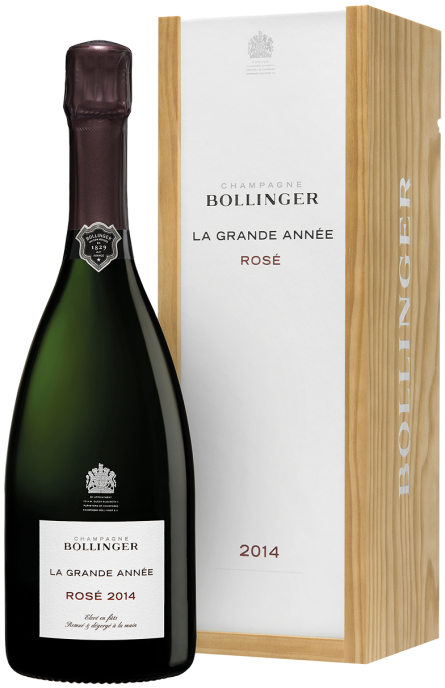
GRANDE ANNÉE ROSÉ CHAMPAGNE BRUT MIT ETUI AC GRANDE ANNÉE ROSÉ AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2015





Textur und Eleganz: Zart rosafarbene Reflexe in der Erscheinung. In der Nase dominieren frische Primäraromen wie Erdbeer Jus, Mandarine und Rhabarber. Am Gaumen zeigt sich der Wein seidig und saftig mit Steinfruchtaromen und einem Abgang voller Blutorangenoten. Die Struktur ist elegant und leicht tanninhaltig, mit einem feinen Hauch von Öligkeit im Finale.

Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 8 - 20 Jahre

Der La Grande Année Rosé 2015 ist eine Assemblage aus reinen Premier und Grand Crus, die zu 62% Pinot Noir aus Verzenay, Aÿ und Mareuil-sur-Aÿ und zu 38% Chardonnay aus Chouilly und Avize besteht. 5% Rotwein aus der La Côte aux Enfants Lage. Vinifkation:

Mirabelle, Erdbeere, Mandarine, Orange, Hefe

Früchtewähe, Hummer, Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Lachs, Geflügelgerichte, Fisch a la plancha

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner


samtig
kräftig
mild
säurehaltig