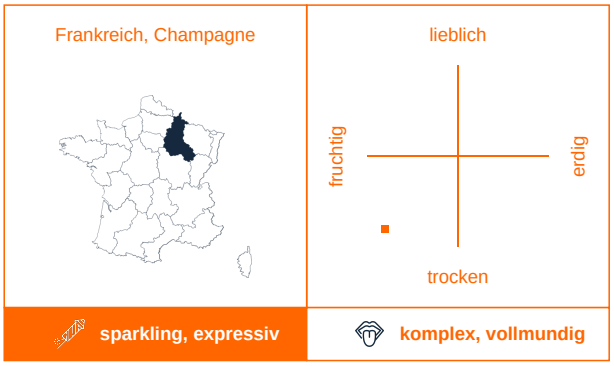
R.D. CHAMPAGNE EXTRA BRUT OHNE ETUI AC R.D. AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2008



Madame Bollinger lancierte den ersten Jahrgang (R.D. 1952) dieser heute legendären Prestige Cuvée im Jahr 1961. R.D. steht für "Récemment Dégorgé" (kürzlich degorgiert) und ist das Ergebnis einer grossen Vision von Madame Bollinger: ein Champagner, dessen Aromen durch die aussergewöhnliche und lange Reifung auf den eigenen Hefen, über 12 Jahre hinweg, noch verstärkt werden. Die Hefen werden erst kurz vor Markteintritt des Champagners entfernt (degorgiert), was zu einer unfassbaren Aromenkomplexität (Marzipan, Zitrone, Mirabelle, Honig, Brioche) führt.



Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 10 - 30 Jahre

Die erste Gärung findet in Eichenfässern statt. Abgefüllt mit Korken für die zweite Gärung. Manuelle Remuage. 14 Jahre auf der Hefe. Manuelle Degorgierung. Enddosage von 3 g/l.

Marzipan, Aprikose, Honig, Brotrinde, Zitrone, Haselnuss

Nüsse/Nussfrüchte, Meeresfrüchte, Muscheln

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**