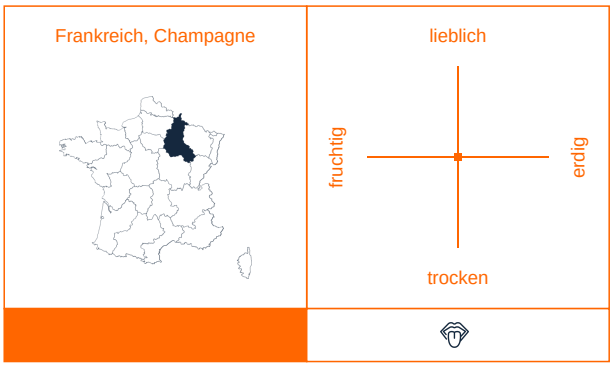
R.D. CHAMPAGNE EXTRA BRUT AC R.D. AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2007



Der R.D. (récemment dégorgé = vor kurzem degorgiert) ist einzigartig in seiner Produktionsmethode und in seinem Stil. Gegenwärtig kann er mit keinem anderen Wein aus der Champagne verglichen werden. Der R.D. ist vor allem eine La Grande Année, aber eine La Grande Année, der in den Kellern von Bollinger sehr lange gereift ist, und zwar bis zu 10 oder 15 Jahren. Durch diese langsame Reifung werden die subtilen Eigenschaften und die aromatische Vielfalt des Weins verstärkt. Ein unverwechselbarer Stil entwickelt sich, der von den Kennern renommierter Weine sehr geschätzt wird. Zur Information des Konsumenten wird das Datum des Degorgierens auf der Rückseite des Etiketts angegeben. Diese Information deutet nicht darauf hin, dass der R.D. in kurzer Zeit konsumiert werden soll. Im Gegenteil: Der R.D. weist ein beachtliches Lagerpotenzial auf, und zwar sowohl vor wie auch nach dem Degorgieren. Das Erstaunliche bei diesem R.D. des Jahrgangs 1997 ist seine Frische bei gleichzeitig präsenten Aromen, die eine optimale Entwicklung manifestieren. Die Aromapalette ist breit: zu Beginn Waldboden, Champignons, Nuss, dann fruchtige Noten, aber auch Fruchtliqueur, in Kombination mit cremig-buttrigen Aromen, die an Brioche denken lassen. Super spannend ist das Zusammenspiel im Gaumen: Die Fruchtstruktur weist durchaus jugendliche Seiten auf, der Körper ist dicht, vielschichtig und tiefgründig. Die Dosage ist tief (extra brut), entsprechend präsentiert sich das Finale auf die fruchtig-trockene Art. Die Nachhaltigkeit ist exemplarisch und zeichnet diese exklusive Cuvée aus.

Pinot Noir, Chardonnay

VDI MIGROS partner

Genussreife: 10 - 30 Jahre

Die erste Gärung findet in Eichenfässern statt, was heutzutage eine Rarität in der Champagne darstellt

Honig, Brioche, Würzig, Mirabelle, getrocknete Aprikose, Haselnuss

Geflügelgerichte, Krustentiere, Kalb, Emmentaler, Sbrinz

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
mild	säurehaltig