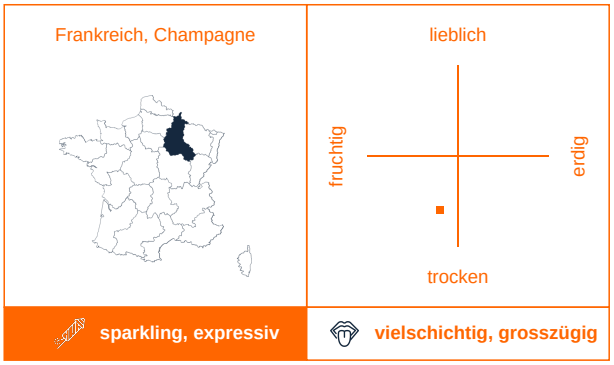
GRANDE ANNÉE CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC GRANDE ANNÉE AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2015



Konzentration und Grosszügigkeit: Der La Grande Année 2015 präsentiert sich mit goldgelben Reflexen - ein Hinweis auf seine Reife sowie auf die charakteristische Vinifikation bei Bollinger. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel: Zunächst zeigen sich kleine Steinfrüchte wie Pflaume und Mirabelle, untermalt von einem Hauch Honig. Darauf folgen intensive Noten roter Früchte wie Brombeere, schwarze Johannisbeere, Kirsche und Himbeere, begleitet von feinen Mandelnoten. Exotische Nuancen von Mango leiten über zu tertiären Aromen von Vanille und einer dezenten Holzwürze. Am Gaumen wirkt der Wein vollmundig und grosszügig Textur und Reichhaltigkeit prägen das Geschmackserlebnis. Der Abgang verbindet Aromen von Zitrusfrüchten mit einer erfrischenden Säure und einem Hauch mineralischer Schiefernote.



Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 8 - 20 Jahre

Der La Grande Année 2015 ist eine Assemblage aus reinen Premier und Grand Crus, die zu 60% Pinot Noir aus Verzenay, Aÿ und Mareuil-sur-Aÿ und zu 40% Chardonnay aus Chouilly und Avize besteht. Vinifkation: 100% in Eichenfässern. Degorgierung: nach 3 Jahre.

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

Kaviar, Schokoladenmousse, Hummer, Wachtel, Gänsebraten

VDI MIGROS partner

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

