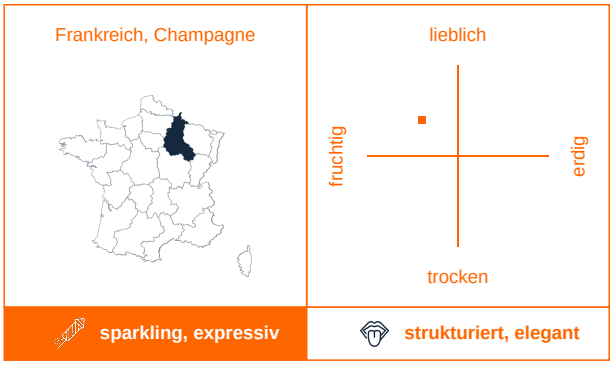
GRANDE ANNÉE ROSÉ CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC GRANDE ANNÉE ROSÉ AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2014





Der La Grande Année Rosé von Champagne Bollinger ist die Verkörperung eines aussergewöhnlichen und zeitlosen Gewächses. Er basiert auf der Assemblage La Grande Année, der 7 bis 8% Rotwein aus der Einzellage Côte aux Enfants hinzugefügt wird und ihm seine runden und fruchtigen Eigenschaften verleiht. In der Nase kündigt sich ein wahres Mosaik aus Früchten an: Aromen von Himbeere, Waldbeere und Kirsche, abgerundet von Pfirsich und Quitte. Am Gaumen überzeugt er mit einer cremigen Perlage und einem breiten und komplexen Volumen. Die meisterlich eingebundene Säure rundet den samtigen Gesamteindruck ab und das Finale zeugt von einem grossartigen Cuvée: elegant, fein und doch nachhaltig und anhaltend.

Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 8 - 20 Jahre

Die erste Gärung findet in Eichenfässern statt

Himbeere, Erdbeere, Kirsche, Pfirsich, Quitte, Mandarine

Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Pasteten/Terrinen, Geflügelgerichte, Kalb, Lachs, pikantes Gebäck

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

VDI MIGROS partner


leicht
schwer
samtig
kräftig
mild
säurehaltig