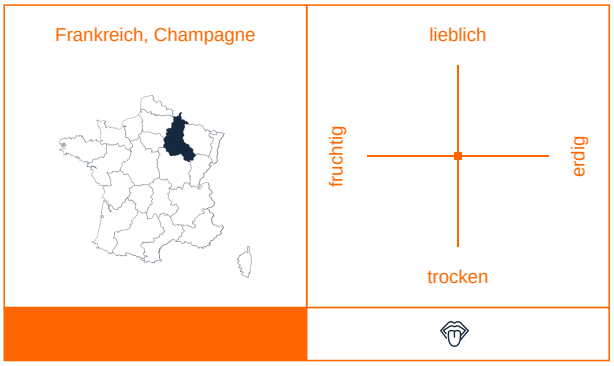
PN AYC 18 CHAMPAGNE BRUT MIT ETUI AC PN AYC 18 AC

CHAMPAGNE BOLLINGER



Im Glas zeigt sich der Wein in einem goldenen Ton mit bronzenen Reflexen. In der Nase entfalten sich Noten von Honig, Fruchtgelees, Quitte und kandierten Zitrusfrüchten. Aromen von Marzipan und Blutorange ergänzen das Bouquet aus süssen Gewürzen, das von einem erfrischenden Hauch Menthol abgerundet wird. Am Gaumen präsentiert er sich ernsthaft, dezent und zugleich reichhaltig, wunderschön ausladend, mit einem Abgang voller konfierter Zitrusnoten, die die Frische des Weins zusätzlich unterstreichen.



Pinot Noir

Genussreife: 1 - 5 Jahre

25% der Vinifikation findet in Eichenfässern statt. Mindestens 48 Monate Flaschenreife auf der Hefe.

Zedernholz, Minze / Menthol, Quitte, Orange, Holunder, Marzipan, Akazie, Haselnuss, Brioche

Geflügelterrine, Meeresfrüchte, Krustentiere, Comté, Gänsebraten, Hummer

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

VDI MIGROS partner