



## Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Eine Klasse für sich

**Beschreibung:**

Die ‚Grande Année‘ entsteht aus Trauben bester Grand- und Premier-Cru-Lagen. Leuchtendes Goldgelb im Glas, Zitrus und Toast in der Nase, sehr fleischig am Gaumen, mit reifer Aprikose und sehr feiner Mousse, die glasklare Säure trägt die Frucht mühelos. Ein eher weiniger Stil, anspruchsvoll, kann gut reifen!

**Aromenprofil:**

Dezentes und nobles Gold eines Klasse Champagners. Der Duft mit frischen Mandeln, dann exotische Früchte wie Pfirsich und Mangos. Im letzten Drittel dann feine Röst- und Brataromen, durchmischt mit getrockneten Zitrusfrüchten und rosa Grapefruit. Im Mund füllig und hoch aromatisch, typisch weiniger und intensiver Stil des Hauses, Honignoten und feine kreideartige Textur. Im langen Finale kandierte Zitronendüfte mit einzigartiger Frische und Komplexität.

**Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Artikelnummer:** 0422715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Grande Année

Bollinger

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 96/100, Decanter 94/100, Wine Spectator 96/100, Score 19/20  
**Alkoholgehalt:** 12.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.