



Champagne Rosé Brut

Bollinger

Eines der absoluten besten Häuser in der Champagne

Beschreibung:

Hergestellt aus Trauben, die zu mehr als 85% aus Grands and Premiers Crus stammen. Perfekt zu asiatischer Küche, Fisch und Seafood oder auch solo ein wahrer Hochgenuss.

Aromenprofil:

Helles Rose mit goldenen Einschlüssen. Im Bukett rote Beerenfrüchte, Johannisbeeren, Kirschen und Walderdbeeren mit einem spicy touch. Vollmundig und saftig am Gaumen, strukturierte Länge und dabei sehr lebendig und anregend. Feinste Perlage bis ins lang anhaltende Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier

Artikelnummer: 11344--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé Brut

Bollinger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Gilbert & Gaillard 94/100, Parker 93/100, La Revue du vin de France 95/5, Vinum 17/100, Wine & Spirits 94/100, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
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.