



## Champagne Brut B 16

Bollinger

Limited edition!

**Beschreibung:**

Ein rarer Weltklasse-Blanc de Noirs mit der einzigartigen Handschrift des Hauses Bollinger. Dieser Champagner wird reinsortig aus der Rebsorte Pinot Noir produziert und reift mehr als sieben Jahre auf der Hefe – eine Hommage an den grandiosen Jahrgang 2013.

**Aromenprofil:**

**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

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Artikelnummer:** 1134516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut B 16

Bollinger

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.