



Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Extrem gutes Reifepotential

Beschreibung:

Der ‚RD‘ aus dem Traditionshauses Bollinger zeigt sich dank einer langen Reifezeit auf der Flasche vielschichtig, harmonisch und kraftvoll. Mittleres Gelb im Glas, betörende Aromen von Toast und frischer Orangenzeste in der Nase, am Gaumen Limette und reife Birne. Bezaubernd feines und sanftes Mundgefühl – dafür sorgt das außergewöhnlich lange Hefelager von acht Jahren.

Aromenprofil:

Glänzende, tiefgoldene Farbe. Sattes Bukett mit Fruchtkompott, Dörrfrüchten und sanften Gewürznoten. Nach kurzer Zeit im Glas entwickeln sich Aromen von Mirabellen und konfierten Orangen. Feine, salzige Noten vom Kalkstein.

Opulent und ausladend im Geschmack, intensiver Geschmack von Trockenfrüchten, Gewürzen, Brioche, an Tarte Tatin erinnernd. Ultralang und hochkomplex, ein großer Champagner mit noch größerer Zukunft in der Flasche.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 71% Pinot Noir, 29% Chardonnay

Artikelnummer: 0113208

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Wine Spectator 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	71% Pinot Noir, 29% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.