



Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger

Begeistert mit Tiefe und Subtilität

Beschreibung:

Schon seit dem Jahr 1829 produziert Bollinger exzellente Champagner in einem einzigartig kraftvollen Stil, der gleichzeitig mit viel Komplexität und Raffinesse überzeugt. Über 85 Prozent der Trauben dieser Cuvée Special stammen aus Grand Cru- und Premier Cru-Lagen.

Aromenprofil:

Intensives Strohgelb. Feines, klares, komplexes Bouquet von reifen Äpfeln und Apfelmousse. Am Gaumen voluminös und mit vollmundigem Schmelz, zugleich subtil und von genialer Finesse, feinstes Mousseux, überaus nachhaltiges, ja fruchtiges Finale. Großer, eleganter Champagner mit ureigenem Stil für relativ kleines Geld!

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: 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Artikelnummer: 05378--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
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.