



# **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.

### Degustationsnotiz:

WeinWisser (N° 1/2011) 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.

## Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:FrankreichRegion:ChampagneProduzent:BollingerBewertung(en):Score 18.5/20

Ausbau: 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 12.0 %

**Trinkreife:** Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige

Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert

werden.

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 **Bewertung(en):** Score 18.5/20

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

Meunier

Trinkreife: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige

Jahrgangschampagner können 10 Jahre und

mehr gelagert werden.

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 36 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.0 %

**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren