



Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Monumental

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	66% Pinot Noir, 34% Chardonnay
Artikelnummer:	0113204

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 97/100, La Revue du vin de France 18.5/5, Wine & Spirits 98/100, Wine Spectator 96/100
Rebsorte(n):	66% Pinot Noir, 34% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren