



2007 Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Bollingers einzigartige Interpretation eines außergewöhnlichen Jahrgangs

Degustationsnotiz:

Dezentes und nobles Gold eines Klasse Champagners. Der Duft mit frischen Mandeln, dann exotische Früchte wie Pfirsich und Mangos. Im letzten Drittel dann feine Röst- und Brataromen, durchmischt mit getrockneten Zitrusfrüchten und rosa Grapefruit. Im Mund füllig und hoch aromatisch, typisch weiniger und intensiver Stil des Hauses, Honignoten und feine kreideartige Textur. Im langen Finale kandierte Zitronendüfte mit einzigartiger Frische und Komplexität.

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
Region:	Champagne
Produzent:	Champagne Bollinger
Bewertung(en):	Parker 94+/100, Wine & Spirits 95/100, Wine Spectator 94/100, Gilbert & Gaillard 99/100
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Artikelnummer:	0422707

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94+/100, Wine & Spirits 95/100, Wine Spectator 94/100, Gilbert & Gaillard 99/100
Traubensorte(en):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren