



2012 Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Von Kennern gesucht, ein Spitzenjahrgang

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: | Bollinger |
| Bewertung(en): | Parker 95/100 |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2045 |
| Rebsorte(n): | 71% Pinot Noir, 29% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0422712 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Année

Bollinger

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Parker 95/100 |
| Rebsorte(n): | 71% Pinot Noir, 29% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2045 |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |