



Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger

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:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Bollinger
Bewertung(en):	
Ausbau:	36 Monate in 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):	
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 in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren