



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:

Giallo dorato intenso con perlage fine. Al naso rivela aromi complessi di frutta matura e spezie con note di mele tostate, composta di mele e pesche. Al palato è molto armonico, vinoso e intenso. Interessanti aromi di pere, brioche e spezie con note di frutta secca fresca. Struttura molto armoniosa, finale intenso con perlage fine e vellutato.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 36 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Artikelnummer: 05378--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.