



2007 Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Bollingers einzigartige Interpretation eines außergewöhnlichen Jahrgangs

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Bollinger

Valutazioni: Parker 94+/100, Wine & Spirits 95/100, Wine Spectator 94/100, Gilbert & Gaillard 99/100

Vinificazione: 6 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

Maturità: Jetzt bis 2030

Varietà d'uva: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Numero di articolo: 0422707

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94+/100, Wine & Spirits 95/100, Wine Spectator 94/100, Gilbert & Gaillard 99/100
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren