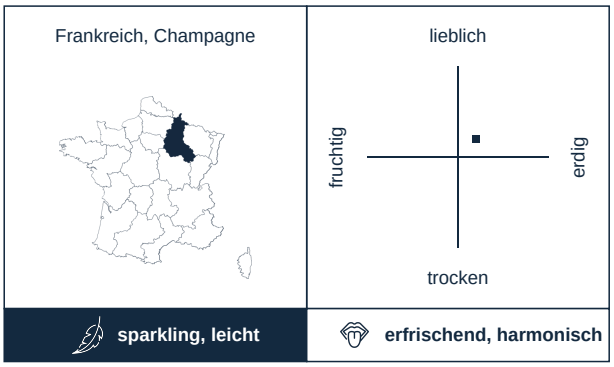
ROSÉ CHAMPAGNE BRUT MIT ETUI AC ROSÉ AC

CHAMPAGNE BOLLINGER



Frisch wie ein Rosé, ausgewogen wie ein Bollinger: das ist der Rosé Champagne brut. Dieses Cuvée ist der Beweis für das einzigartige Können in der Rotweinbereitung und im meisterhaften Verschnitt des Hauses Bollinger. Das Bouquet ist fein komponiert; Noten von roten Johannisbeeren, Kirschen und Waldbeeren treffen auf eine nussige Note, die an Mandeln erinnert. Im Gaumen präsentiert sich ein subtiles Zusammenspiel von Struktur und Lebendigkeit. Das tanninhaltige Finale wird getragen von einer samtigen Perlage und klingt in einen nachhaltigen Gesamteindruck aus.



Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Genussreife: 1 - 5 Jahre

Die Basisweine werden teilweise im Eichenfass und teilweise im Edelstahltank gekeltert

Kirsche, rote Johannisbeere, Erdbeere, Waldbeeren, Würzig

Nachtisch, Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Geflügelgerichte, Krustentiere, Kalb

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873