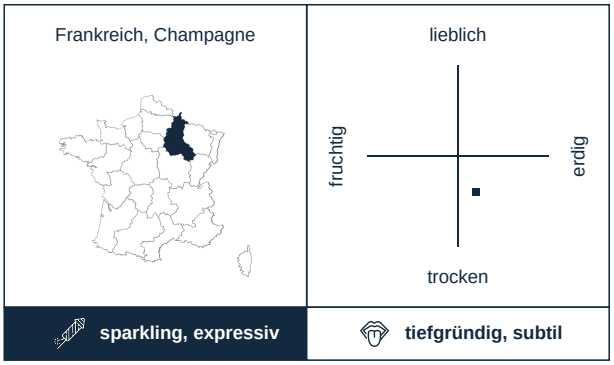
SPECIAL CUVÉE CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC SPECIAL CUVÉE AC

CHAMPAGNE BOLLINGER





Der Special Cuvée ist das Ergebnis einer präzisen Assemblage aus mehreren Ernten und vor allem aus Reserveweinen, die dem Wein seine Struktur verleihen und ihn zur Vorzeigereferenz für den Stil von Champagne Bollinger machen. In der Nase verführt er mit einer aromatischen Komplexität die an reife Früchte und Noten von gebratenem Apfel, Kompott und Pfirsichen erinnert. Am Gaumen zeigt er ein subtiles Zusammenspiel von Struktur, Länge und Lebendigkeit mit Aromen von Birne, Brioche und frischer Walnuss, das durch die samtige Perlage unterstützt wird. Ein unerhört langer Nachhall bildet das fulminante Finale und führt alle Elemente zu einem meisterlichen Schlussbild zusammen.

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Genussreife: 1 - 5 Jahre

Die Basisweine werden teilweise im Eichenfass und teilweise im Edelstahltank gekeltert

Pfirsich, Apfelkompott, Birnenkompott, Walnuss, Brioche

Apéro/Aperitif, Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Pilzrisotto, Camembert

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12 % Vol.

Enthält Sulfite


leicht
schwer
mild
säurehaltig