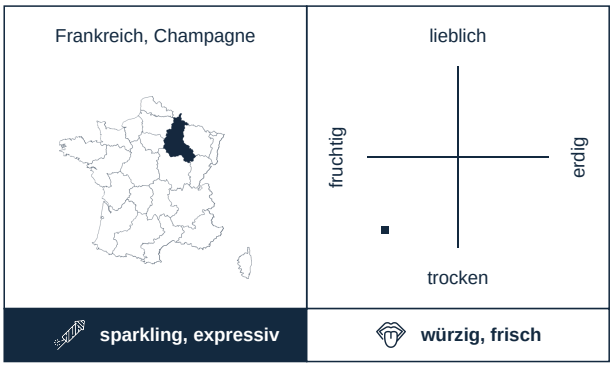
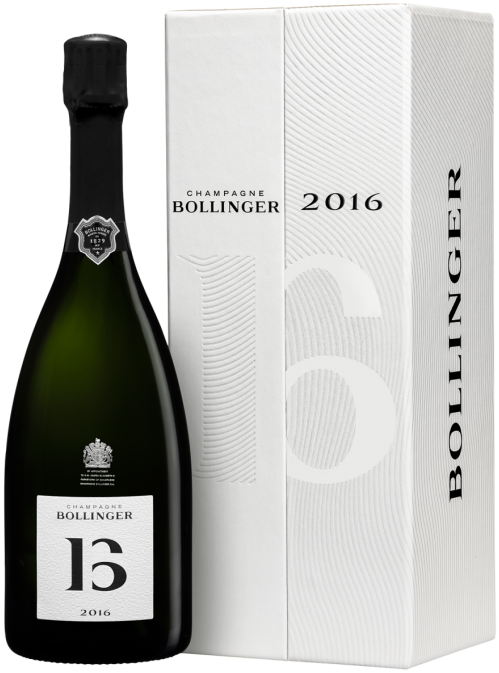
B16 CHAMPAGNE BRUT MIT ETUI AC B16 AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2016



Der B16 von Champagne Bollinger ist kristallklar, durchzogen von feinen goldenen Lichtreflexen. Zarte florale Aromen verweben sich mit Düften von Weissdorn, Akazie und Honig und offenbaren die unendliche Finesse des Bouquets. Saftige Steinfrüchte und ein Hauch von Bergamotte verleihen lebhafte Frische, die sich nach und nach zu Nuancen von süsser Mandel und reifem, goldenem Obst entfaltet. Am Gaumen zeigt sich eine seidige Textur von ätherischer Feinheit, die eine subtile Eleganz und vollendete Balance hervorbringt.



Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 1 - 10 Jahre

im Eichenfass und mit Naturkorken ausgebaut, von Hand gerüttelt und degorgiert

Mirabelle, Grapefruit, Mandel, Brioche, Apfelkompott

Fischgerichte, Canapé, Sushi, Krustentiere, Weichkäse

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873