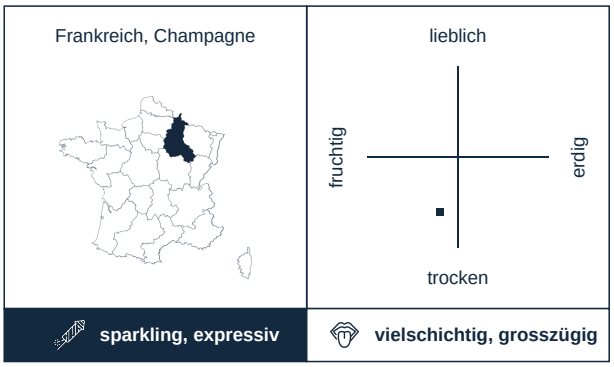
GRANDE ANNÉE CHAMPAGNE BRUT AC GRANDE ANNÉE AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2012



La Grande Année ist die Cuvée de Prestige bei Bollinger, sie wird nur in besonderen Jahren produziert. Es wird jeweils nur das beste Traubengut für diesen Jahrgangschampagner verwendet, was sich deutlich in der hervorragenden Qualität widerspiegelt. Die tiefgoldene Farbe lässt auf die typische Methode des Weinausbaus von Bollinger schliessen. Das Bouquet ist komplex und bietet eine Vielzahl an Aromen - von Honig, Brioche, Zimt, gedörrten Früchten über Haselnuss bis hin zu Lindenblüten. Die Perlage ist sehr fein. Im Gaumen präsentiert sich dieser aussergewöhnliche Champagner geschmeidig, vollmundig und mit wiederkehrender Aromenpalette wie im Bouquet, ergänzt durch Noten von Orangenschale und einem Hauch von Vanille. Mit seinem vielschichtigen, finessenreichen und lang anhaltenden Abgang überzeugt dieses grosse Gewächs von A-Z. Ein Champagner mit einem einzigartigen Stil und par excellence als Essbegleiter.



Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 8 - 20 Jahre

Die erste Gärung findet in Eichenfässern statt, was heutzutage eine Rarität in der Champagne darstellt

Aprikose, Mandel, Haselnuss, Honig, Brioche, Brotrinde

Geflügelgerichte, Gänseleber, grillierter Fisch, Meeresfrüchte, Krustentiere, Kalb, Hartkäse

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12 % Vol.

Enthält Sulfite

