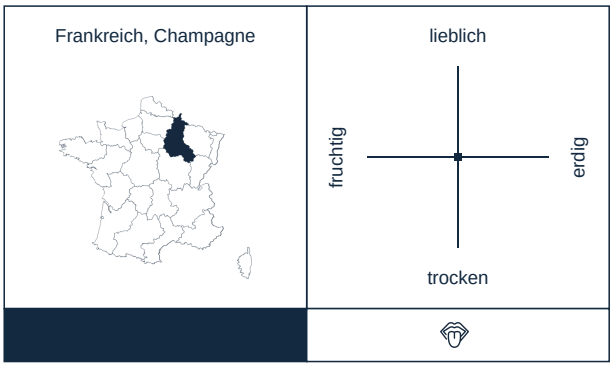
R.D. CHAMPAGNE EXTRA BRUT AC R.D. AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2008



Der R.D. von Champagne Bollinger ist einzigartig in seiner Produktionsmethode und kann mit keinem anderen Wein aus der Champagne verglichen werden. Durch langsame Reifung entstehen verlockende Aromen von Marzipan, Honig und Brioche die sich mit einer subtilen Frucht (Zitrone, Mirabelle) verbinden. Ein sehr lebendiger Wein der am Gaumen mit einer reichhaltigen Mousse überzeugt. Der intensive und anhaltende Abgang weckt subtile Noten von Haselnüssen und eine feine Salzigkeit. Der R.D. weist ein beachtliches Lagerpotenzial auf und mit der korrekten Lagerung überdauert er auch Jahrzehnte.

Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 10 - 30 Jahre

Die erste Gärung findet in Eichenfässern statt

Marzipan, Aprikose, Honig, Brotrinde, Zitrone, Haselnuss

Nüsse/Nussfrüchte, Meeresfrüchte, Muscheln

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**