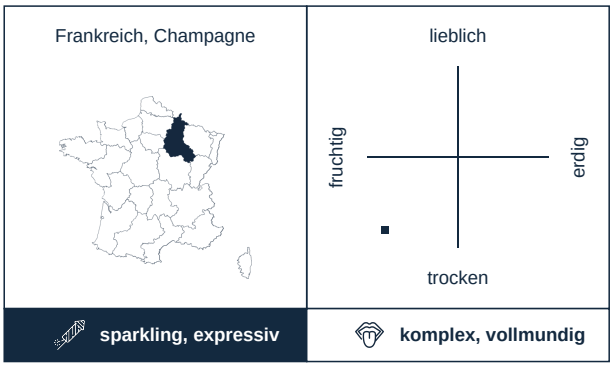
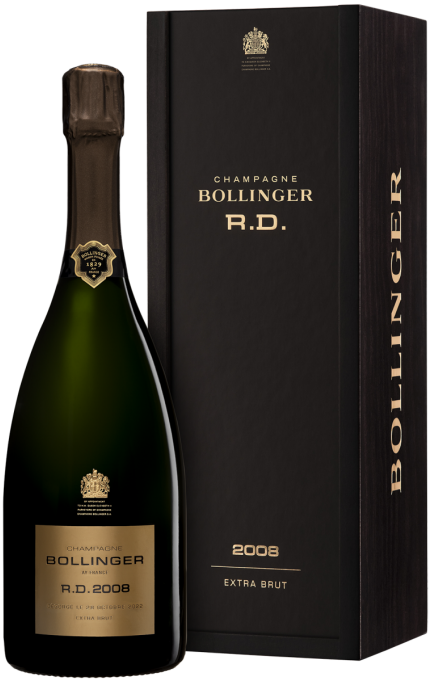
# R.D. CHAMPAGNE EXTRA BRUT MIT ETUI AC R.D. AC

## 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, was heutzutage eine Rarität in der Champagne darstellt. Die Lagerfähigkeit dieses Champagner ist nahezu unbegrenzt.**

**Marzipan, Aprikose, Honig, Brotrinde, Zitrone, Haselnuss**

**Nüsse/Nussfrüchte, Meeresfrüchte, Muscheln**

**Trinktemperatur: 10 bis 12 °C**

**12.5 % Vol.**

**Enthält Sulfite**

**leicht** **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

**mild** **säurehaltig**