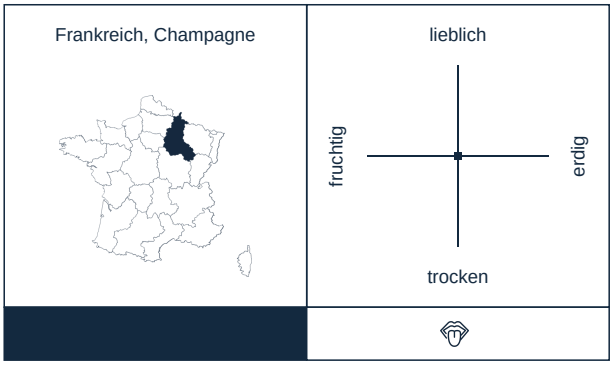
GRANDE ANNÉE ROSÉ CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC GRANDE ANNÉE ROSÉ AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2012



La Grande Année Rosé widerspiegelt das Terroir, verkörpert die Tradition und verspricht hohen Genuss. In der Nase kündigt sich an, was von einer <Cuvée Prestige> erwartet werden kann: Charakter, Tiefgründigkeit und Harmonie. Die Sinneseindrücke im Bouquet sind vielschichtig und nuanciert. Die Aromapalette reicht von Beeren (Waldbeeren, rote Johannisbeere) über frische Früchte (grüner Apfel, Pfirsich, Quitte) zu dezenten Noten von Brioche, Hefe, Butter und Honig. Der weitere Verlauf zeugt von einer grossartigen Cuvée: elegant, fein und trotzdem nachhaltig, anhaltend. Das Optimum zwischen filigraner Fruchtigkeit und struktureller Nachhaltigkeit stellt sich im Gaumen und im Finale ein. Für einen Jahrgangswein in der Champagne muss hinsichtlich der Qualität ein besonderes Jahr vorliegen. Ausserdem müssen die Trauben vollkommen ausgereift sein, und es muss gerechtfertigt sein, dass die Zusammensetzung einer Assemblage nur aus Weinen des betreffenden Jahres besteht. La Grande Année Rosé basiert auf der Assemblage der La Grande Année, der 7 bis 8% Rotwein aus der Einzellage Côte aux Enfants hinzugefügt wird, die dem Wein seine fülligen, runden und fruchtigen Eigenschaften gibt. Sie ist auch Ergebnis des unverkennbaren <Style Bollinger>.

Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 8 - 20 Jahre

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

Himbeere, Brombeere, Orangenschale, Walnuss, Pfeffer, Blumig

Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Pasteten/Terrinen, Geflügelgerichte, Kalb, Lachs, pikantes Gebäck

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

12 % Vol.

Enthält Sulfite

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