

**BOLLINGER**  
La Grande Année  
Brut AC



Jahrgang:	2012
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Bollinger</b>
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	8 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	2'800'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 96, Falstaff 97

Komponiert aus 65% Pinot Noir und 35% Chardonnay, von 21 verschiedenen Cru-Lagen. Ausgebaut wurde der Grundwein, wie bei Bollinger üblich, zu 100% in Barriques. Die fruchtigen, würzigen und blumigen Noten des Weins verflochten sich zu einer hochkomplexen Nase mit Aromen von saftigen Aprikosen, gelben Pflaumen, reifem Kernobst, Orangenschale und etwas Grapefruit. Dazu gesellen sich floral-würzige Noten von weissen Blüten, Honig und Zerealien, aber auch von Brioche Toast und gerösteten Nüssen, ergänzt durch einen frischen, mineralischen Aspekt. Am Gaumen dicht und harmonisch, mit wunderbarer aromatischer Tiefe und typischer 12er Frische im langen Finale.

### **Empfehlung**

---

Ein wirklich edler Apéro, der jedoch mit seinem Schmelz und der Aromen Tiefe mühelos ein ganzes Menu begleiten kann.