Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

BOLLINGER
La Grande Année
Brut AC



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Bollinger**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	8 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	2`800`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 95+

Komponiert aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay, von 19 verschiedenen Cru-Lagen. Ausgebaut wurde der Grundwein, wie bei Bollinger üblich, zu 100% in Barriques. In der Nase komplexe Aromen von Mirabellen, roten Beeren, Quitte und kandierten Zitrusfrüchten, dazu würzige Noten von Nüssen, getrockneten weißen Blüten, Honig und einem subtilen Hauch von Jod. Am Gaumen rund und weinig, mit eleganter, saftig-reifer Extrakt Süsse und einladender Frucht, getragen von feiner Säure Struktur und zarter Salzigkeit im Finale.

Empfehlung

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