

Bollinger Special Cuvée Brut 75 cl 12%

Bollinger Frankreich Champagne 75 cl 12% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Champagner mit feiner Perlage, komplexen Aromen von reifen Früchten und Gewürzen sowie einem langen Abgang.

Servierempfehlung

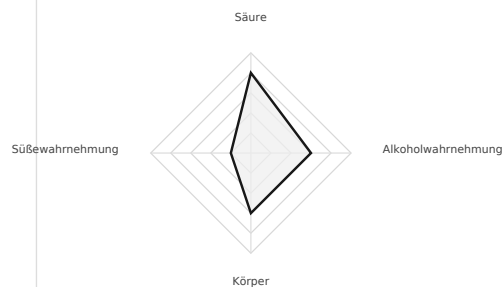
Gut gekühlt bei 8-10 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Geflügel und weißem Fleisch.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Brillant	Säure	Hoch	Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Kraftvoll	Frucht	Apfel, Birne, Pfirsich
Klarheit	Brillant	Alkoholwahrnehmung	Mittel				
Farbintensität	Intensiv	Balance	Harmonisch				
Perlage / Still	Stark perlend	Körper	Mittel				
Farbton	Goldgelb	Süßwahrnehmung	Trocken				
		Textur	Seidig				
Abgang		Schaumwein		Vinifikation		Servieren	
Charakter	Fruchtig, Würzig, Mineralisch, Komplex	Dosage	Herb	Barrique	Teilweiser Barrique-Ausbau	Dekantieren	Nicht dekantieren
Länge	Lang	Mousse	Fein	Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung	Glas	Schaumweintulpe
		Perlage	Sehr fein	Hefelager	Hefelager in der Flasche	Serviertemperatur	Kalt servieren
		Herstellungsmethode	Traditionelle Flaschengärung	Holzausbau	Teilweise im Holz ausgebaut		
Begleitung							
Speisenbegleitung	Sushi, Meeresfrüchte, Geflügel, Schinken, Hartkäse						

