

2008

Champagne Bolero Extra Brut

Champagne Fleury · Frankreich



Der Jahrgangschampagner Boléro Extra Brut 2008 ist ein kraftvoller Blanc de Noirs aus 100% Pinot Noir, der das Terroir der Côte des Bar auf beeindruckende Weise widerspiegelt. Die Trauben stammen aus über 25 Jahre alten Reben, und der Grundwein wurde zu 70% im Edeltank und 30% im Holzfass ausgebaut. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel aus getrockneten Früchten, gerösteten Mandeln und Aprikosen, ergänzt durch kräuterige und mineralische Nuancen. Am Gaumen zeigt sich eine perfekte Balance aus Frische, feiner Würze und einer feinen Perlage, mit Noten von frisch gebackenem Brot und saftigen Trauben. Ein puristischer Extra Brut ohne Dosage – voller Ausdruck und pure Eleganz.

Weineigenschaften

Bio, Flaschengärung Bio,

Weindaten

Jahrgang	2008
Zertifikat	FR BIO 01
Alkoholgehalt	12 % vol
Trauben	Pinot Noir
Trinktemperatur	10-12 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Champagne Fleury
Region	Champagne, Côte des Bar

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301