

660104

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

GP

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829



Champagne Bollinger



Frankreich
Champagne



60% Pinot Noir
25% Chardonnay
15% Pinot Meunier

ARTIKELBESCHREIBUNG

Aussehen:

Goldene Farbe mit feinsten Perlage.

Bukett:

Komplexe Aromen von reifen Früchten und Gewürzen mit Nuancen von Bratapfel, Apfelkompott und Pfirsich.

Geschmack:

Eine harmonische Kombination aus Struktur, Intensität und einem eleganten Abgang mit einer feinen, samtigen Perlage. Die Aromenvielfalt erinnern an Birnen, Brioche und Gewürze mit Nuancen von frischen Nüssen.

Speiseempfehlung:

Ein guter Begleiter zu Fisch, insbesondere zu Sushi und Sashimi, Krusten und Schalentieren, Geflügel und hellem Fleisch, Parmesankäse und Schinken.

Genussempfehlung:

Special Cuvée ist ideal um sie mit Freunden zu teilen oder in einem bedeutungsvollen Moment zu genießen. Ein Champagner, den man den Menschen die einem am Herzen liegen und auch Liebhabern des Besonderen schenken kann. Um seinen einzigartigen Stil, sein Bukett, seine Aromen zur Geltung zu bringen, empfehlen wir Ihnen, Special Cuvée bei einer Temperatur von 8 bis 10° C zu servieren. Sie können Special Cuvée sofort genießen oder im Keller reifen lassen.



Speiseempfehlungen

Hummer/Languste
Geflügel
Fisch oder Meeresfrüchte
Garnelen/Shrimps
Sushi & Co



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3052853077682 3052853076098

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	4.2 g/L
Restzucker	8.2 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Champagne Bollinger 51160 Ay-Champagne

WEINBEREITUNG

In der Verpflichtung zur Qualität steht Bollingers Special Cuvée an erster Stelle. So werden überwiegend Premier- und Grand Cru Weine in die Cuvée vermählt. Nach jeder Weinlese wählt Bollinger einige den Jahrgang am besten charakterisierenden Weine als Reserven aus und lagert sie fünf bis fünfzehn Jahre in Reservemagnumflaschen unter Naturkork. Um die Qualität und die Frische der „vins de réserve“ über die Jahre hinweg zu garantieren, wird eine leichte Flaschengärung zugelassen. Diese Methode ist einzigartig in der Champagne.

Die Assemblage des Special Cuvée enthält 5 - 10 % „vins de réserve“.

PRODUZENTEN-INFO

Seit 1829 kreiert Bollinger charaktervolle Champagner, die sich durch höchste Eleganz und Komplexität auszeichnen. Bis heute ist das Haus eines der wenigen verbliebenen großen Champagner-Hersteller im Privatbesitz und familiengeführt.

Über 179 Hektar eigene Weinberge sind der Garant für großartige Grundweine, 85% davon fallen in den Besitz von Grand- und Premier Cru Lagen. Im Mittelpunkt steht der Pinot Noir, der den Ton in allen Champagnern von Bollinger angibt, bis hin zu Cuvées, die ausschließlich aus Pinot Noir vinifiziert sind. Ay, der Sitz des Hauses, ist das Zentrum des Pinot Noirs in der Champagne und die Region mit den besten Lagen für Pinot Noir.

Handwerkliches Arbeiten, Respekt vor dem Erbe, ein immer qualitätsorientiertes und nachhaltiges Handeln bestimmen alle Bereiche der Produktion bei Champagne Bollinger.

Ganz zentral ist die Vinifikation und damit der Ausbau der Grundweine im gebrauchten Barrique. Über 3.500 Fässer stehen dafür bereit. Für die jahrgangslosen Cuvées hat Bollinger ein traditionelles und einzigartiges Verfahren konserviert: Die besten Grundweine werden in Magnumflaschen bis weit über zehn Jahre unter Naturkork gelagert. Diese besonderen Reserveweine, eine Bibliothek von 800.000 Magnums, tragen maßgeblich zur unglaublichen aromatischen Tiefe der jahrgangslosen Champagner Special Cuvée, Rosé und PN bei. Bollinger steht für einen unnachahmlichen Stil, der von großen Weinliebhabern als solcher anerkannt wird!