




66012615 | 2015


## BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE ROSÉ

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

 Champagne Bollinger

 Frankreich  
Champagne

 trocken

 Pinot Noir 62%  
Chardonnay 38%

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Genuß lässt sich noch einmal steigern mit dem Bollinger La Grande Année Rosé. Ihn beflügelt sein Anteil des Pinot Noir Rotweins aus einem der besten Pinot-Weinberge in der Champagne, dem Côte Aux Enfants.

Verkostungsprofil:

Aussehen: Eine leicht rosa schimmernde Farbe.

Bukett: Fruchtige Aromen von Himbeeren, Walderdbeeren, Kirschen entfalten ein einzigartiges Mosaik, das von Pfirsich und Quitte abgerundet wird.

Geschmack: Dieser Wein zeichnet sich durch ein cremiges Prickeln, ein geschmackliches Volumen der besonderen Art und einen langen aromatischen Abgang aus. Vollmundige Säure und Salzigkeit begleiten die Aromen von Obst und Beeren.

Speiseempfehlung:

Tataki von rotem Thunfisch, Walderdbeeren und Kirschen.

Blauer Hummer, Walderdbeeren und Himbeeren.

Gebratene Entenbrust an Apfel-Quitten-Kompott.

Genussempfehlung:

La Grande Année Rosé 2014 überzeugt nicht nur durch seine Ausdrucksstärke und sein Raffinement, sondern ist auch ein perfekter Begleiter für ein Menü der Extraklasse. Um seinen einzigartigen Stil, sein Bukett, seine Aromen zu unterstützen, empfehlen wir Ihnen, La Grande Année Rosé 2014 bei einer Temperatur zwischen 8 und 10° C zu servieren. Sie können La Grande Année Rosé 2014 ab sofort genießen oder ihn im Keller reifen lassen.

Seine Geschichte:

La Grande Année Rosé ist ein weiterer Ausdruck des La Grande Année und wird durch die Assemblage mit einem roten Wein der La Côte aux Enfants ergänzt. Die Trauben dieser legendären Parzelle in Aÿ – eine Monopllage des Hauses Bollinger – werden erst zu Rotwein verarbeitet, wenn die Trauben die optimale Reife erreicht haben. Nach Vinifizierung in kleinen, alten Eichenfässern und längerem Heranreifen auf der Hefe wird jede Flasche des La Grande Année Rosé heute immer noch von Hand gerüttelt und degorgiert. Dieser Wein steht somit für das gesamte Savoir Faire des Hauses und die Fähigkeit, eine Cuvée zu schaffen, deren Qualität stetig ohne ihresgleichen ist.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	im Barrique
Reifung	im Barrique 8 Monate im Barrique 96 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3052853084949 3052853084963

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

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

## ANALYSE

Alkoholgehalt

12.5 %Vol

## WEINNOTIZ

Zarte rosa Untertöne. In der Nase: Volle Primäraromen, mit einer köstlichen Komposition von Fruchtaromen, die sich mit Erdbeersaft, Mandarine und Rhabarber vermischen. Am Gaumen: Ein seidiger Auftakt, der zu einem saftigen Wein führt. Am Gaumen gibt Steinobst den Ton an, bevor sich im Abgang Noten von Blutorange entfalten. Feine Tannine fördern Harmonie und elegante Struktur. Ein subtiler reicher Geschmackseindruck bleibt im Finale.

## WEINBEREITUNG

Alle Grundweine, die für La Grande Année ausgewählt werden, sind im Holzfass vergoren und ausgebaut. Gut 4000 davon gehören zum Inventar. Bollinger ist das einzige Champagnerhaus, das dafür einen eigenen Küfer hat, der mit kunsthandwerklicher Expertise die Fässer pflegt und repariert. In Zukunft auch die Eichenfässer aus Holz aus dem familieneigenen Wald in Cuis (Champagne). Eine Investition für die Generationen von morgen und für die außergewöhnlichen Jahrgänge von morgen.

Der Ausbau in Fässern erlaubt dem Wein zu atmen und mildert einige der Exzesse der Natur. Das Haus verwendet alte Eichenfässer mit einem durchschnittlichen Alter von 20 Jahren. Dies ermöglicht eine Mikro-Sauerstoffzufuhr, die die Entstehung von exquisiten Aromen begünstigt und dem Wein ein außergewöhnliches Alterungspotential verleiht. Bollingers „Savoir-Faire“ begünstigt die Entwicklung und bietet ideale Bedingungen für die Reifung. Das Holz schützt auf natürliche Weise und unterstützt die Balance großer Weine. Das Vermählen der Grundweine, ausschließlich Grands- und Premier Crus, ist bei Bollinger eine wahre Kunst, die unter der Aufsicht des Kellermeisters Denis Bunner, Hand in Hand mit den Önologen des Hauses mit großer Geduld und Akribie betrieben wird. Diese meisterhafte Choreographie umfasst die Verkostung von etwa 500 verschiedenen Grundweinen, Pinot Noir und Chardonnay ausschließlich aus Grand Cru und Premier Cru-Lagen. Unendlich viel Erfahrung gehört dazu, aus diesen Verkostungen die Entscheidung für die finale Cuvée zu treffen, die Jahre später ganz unverkennbar ein Bollinger La Grande Année sein wird.

Ein unverzichtbares Element des La Grande Année Rosé ist sein Anteil des burgundisch ausgebauten Pinot Noir Rotweins aus der Historischen Lage „La Côte Aux Enfants“, der den Pinot- Ausdruck noch einmal unterstreicht und dem Rosé seine feine Tönung verleiht. In den Kellern von Bollinger wird jede Flasche La Grande Année sorgfältig für mindestens 8 Jahre gelagert und schließlich von Hand gerüttelt und degorgiert. Dieses fachmännische Rütteln erlaubt es den Weinen, sich voll zu entfalten und erweckt den unvergleichlichen Geschmack der Weine von Bollinger zum Leben. Handgefertigte Weine, technische Präzision und akribisches Savoir-Faire sind die Markenzeichen der Champagner von Bollinger. Alle Flaschen von La Grande Année werden von Hand gerüttelt und degorgiert und entfalten nach ihrer langen Reifung auf der Hefe unter Naturkork eine seltene Komplexität und Harmonie.

## 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!