Special Cuvée Champagne AOC Brut im 1er Etui

Bollinger
Frankreich, Champagne

Vinifikation

Ausbau der Grundweine und Lagerung in Edelstahltanks und Eichenfässern, zweite Gärung als Flaschengärung, Lagerung auf der Feinhefe für mindestens 3 Jahre (Méthode Traditionelle), Assemblage aus 5 - 10% "Vin de Réserve" (5- bis 10-jährige Reserve aus mit Korken verschlossenen Magnumflaschen)

Charakter

Im Duft aussergewöhnlich mit Aromen von Blumen und exotischen Früchten; am Gaumen gemässigte Perlage, reiches Bouquet von grosser Rasse und Länge; mit umwerfendem, langen und angenehm bitterlichen Grapefruit-Finale

Geschichte

Die einzigartige Qualität des Maison Bollinger beruht auf seinen 174 Hektar Boden, die sich auf sieben Hauptweinberge verteilen. 85% davon sind Grands und Premiers Crus der Champagne - was es dem Champagnerhaus als eines der wenigen ermöglicht, seine eigenen Trauben für seine Assemblagen zu produzieren. Pinot Noir ist die Signaturrebsorte des Hauses und macht 60% des Weinbergs aus.

Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, Rauch-Lachs, Meeresfrüchte, Weissschimmel-Käse wie Brie de Meaux, Chaource

Technische Details

Traubensorten:	60% Pinot Noir / Blauburgunder, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Trinkreife:	2 - 4
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

Wine Spectator	94/100
Vinum	17/20
Falstaff	94/100