



Special Cuvée Champagne AOC Brut

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, Weisseschimmel-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