

660102

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT



Champagne Bollinger

Frankreich
Champagne

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Bollinger Special Cuvée Brut spiegelt das Terroir der Champagne auf beeindruckende Weise wider. Diese Cuvée vereint Weine verschiedener Jahrgänge, was zu einer bemerkenswerten Komplexität führt. Die samtigen Blasen und die feine Fruchtsüße erzeugen ein prickelndes Erlebnis. Ein kleiner Anteil an Reserve-Weinen rundet den Charakter ab. Ob pur oder bei besonderen Anlässen, dieser Champagner bietet Balance und Lagerfähigkeit von bis zu 7 Jahren.



Speiseempfehlungen

Hartkäse
Geflügel
Schinken
Fisch oder Meeresfrüchte
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
3052853075909
3052853075923

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-AllergeneAngabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält SulfiteInverkehrbringer
Champagne Bollinger
51160 Ay-Champagne
FR

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!