



660110

## BOLLINGER ROSÉ MAGNUM



Champagne Bollinger

Frankreich  
Champagne

62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Für diesen Rosé Champagner wurden der Bollinger Special Cuvée ein kleiner Anteil Rotwein aus den eigenen Grand Cru-Lagen hinzugefügt. Das verleiht dem Champagner sein einzigartiges feinfruchtiges Bouquet von roten Früchten, roten Johannisbeeren, Kirsche und Walderdbeere, verbunden mit einer würzigen Note. Am Gaumen lebendig, frisch und strukturiert mit einem langen Abgang. Bollinger Rosé verbindet unnachahmlich Bollingers Stil mit Leichtigkeit und Eleganz.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
-------	------

### ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 1.500 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

EAN Flasche / EAN Karton	3052853078825 3052853079082
--------------------------	--------------------------------

### ANALYSE

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

Säure	4.1 g/L
-------	---------

Restzucker	8.7 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 FR
------------------	---

## WEINNOTIZ

Bollinger Rosé verbindet unnachahmlich Bollingers weinigen Stil mit Leichtigkeit und Eleganz. Ein komplexer Wein, bei dessen Ausarbeitung Gründlichkeit, strenge Maßstäbe und Leidenschaft im Mittelpunkt stehen. Einnehmende Aromen tanzen im Mund, die Frucht blitzt in lebendiger und fröhlicher Form auf.

Verkostungsprofil:

Aussehen: Goldbraune Reflexe vereint mit der intensiven Tiefe eines großen Rotweins.

Bukett: Einzigartige Aromen von kleinen roten Früchte, roten Johannisbeeren, Kirschen und Walderdbeeren, die sich mit einer würzigen Note verbinden und den Bollinger Rosé mit dem Stil des Special Cuvée verknüpfen.

Geschmack: Eine harmonische Kombination aus Struktur, Abgang und Intensität, mit einem feinen, samtigen Mousseux und Aromen von roten Wildfrüchten.

Speiseempfehlung:

Ein idealer Begleiter zu Langusten, Hummer oder einseitig gebratenem Lachs, zu japanischen oder asiatischen nicht zu pikanten Küche.

Genussempfehlung:

Bollinger Rosé kennzeichnet einen intimen und unkonventionellen Augenblick, warum Bollinger nicht schon Nachmittags? Ebenfalls perfekt für ein Picknick an einem Sommernachmittag, als Aperitif oder mit einem nicht zu süßen Frucht-dessert. Um seinen einzigartigen Stil, sein Bukett, seine Aromen in den Vordergrund zu stellen, empfehlen wir Ihnen, Bollinger Rosé bei einer Temperatur von 8 bis 10° C zu servieren. Genießen

Sie ihn jung!

Seine Geschichte:

Im Hause Bollinger werden neben Champagner ebenfalls hervorragende Rotweine erzeugt, wie der, der von der mythischen Lage La Côte aux Enfants in Ay stammt. Seit der Kreation von Bollinger Rosé im Jahre 2008 werden die Parzellen Poirier Saint-Pierre und Montboeuf in Verzenay genauso wie La Côte aux Enfants bearbeitet, um die Vielfalt zu ergänzen. Denn nur außergewöhnliche Weine ermöglichen die Kreation eines großen Champagners!

## 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!