66012315 | 2015

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE MAGNUM

Champagne Bollinger

Frankreich
Champagne

trocken

Pinot Noir 60%
Chardonnay 40%

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: klares Strohgelb mit hellgoldenen Reflexen
Duft: in der Nase florale Aromen von weißen Blüten, Birnen, reifen Zitrusfrüchten (Limette, Zitrone) unterlegt mit hauchfeinen Fassnoten und einer leicht kreidigen Mineralität
Geschmack: am Gaumen elegant und kraftvoll, wieder dominieren herbfrische Zitrusfrüchte, Birnen und Sommeräpfel vor feinen Noten von Kräutern und den zart eingebundenen Eichenholznoten, gestützt von lebhafter Säure, die der Grande Cuvée eine schöne saftige Fülle am Gaumen verleiht, im Finale elegant mit salzig-mineralischem Nachhall.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Barrique
Reifung	im Barrique 8 Monate in Flaschenreifung 96 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3052853085106 3052853085113

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 FR

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

WEINNOTIZ

Vielschichtig und generös. Im Glas: Goldgelbe Untertöne spiegeln sowohl die Reife des Weins als auch die Beherrschung der Weinbereitungsmethoden von Bollinger wider. In der Nase: Der erste Duft erinnert an Steinobst, mit Noten von Apfel, Pflaume und Mirabelle, überlagert von einem Hauch von Honig. Es folgen Aromen von Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Himbeere; ein Medley aus roten Früchten tanzt mit Noten von Mandeln. Eine exotische Mangonote rundet das Bouquet ab und ergänzt die Basisnoten von Vanille und zarten Holzaroma. Am Gaumen: Der Auftakt ist vollmundig, großzügig und verführerisch und erinnert an Mirabellenkonfitüre. Textur und Komplexität prägen das Geschmackserlebnis. Im Abgang mischen sich Noten von Schokolade und Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Säure, der durch einen Anklang von Mineralien noch verlängert wird. Ein sehr generöser Wein!

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
In den Kellern von Bollinger wird jede Flasche La Grande Année sorgfältig von Hand gerüttelt und degorgiert. Dieses fachmännische Rütteln erlaubt es denWeinen, 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.
Das Vermählen der Grundweine 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.

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!