

BOLLINGER R.D. MAGNUM**Champagne Bollinger****Frankreich**
Champagne**71% Pinot Noir, 29% Chardonnay****CHAMPAGNE**
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1828**ARTIKELBESCHREIBUNG**

Champagne Bollinger mit Sitz in Ay, Zentrum der besten Pinot Noir Weinberge der Champagne, hat sich über bald 200 Jahre seine Unabhängigkeit erhalten. Pinot Noir ist hier der Taktgeber. Über 170ha eigene Weinberge mit einem Anteil von 85% Premier- und Grand-Crus garantieren Qualität und Kontinuität. In über 3500 gebrauchten Holzfässern, wird der Große Teil der Grundweine vinifiziert und ausgebaut, was Ihnen Stabilität und zusätzliche Komplexität verleiht. Für die Bollinger Special Cuvée Rosé und PN werden nach alter Tradition und heute einzigartig in der Champagne Reserveweine in Magumflaschen unter Naturkork gelagert. Champagne - Äy - Mitte der 60er Jahre: Als die meisten Champagnerhäuser ihr Augenmerk auf die Entwicklung neuer Designs für ihre Flaschen und Verpackungen richtete, konzentrierte sich Champagne Bollinger darauf, sich über den individuellen Geschmack zu definieren. Obwohl alte Jahrgänge in den 1960er Jahren nicht in Mode waren, entschied sich Madame Bollinger 1967 dazu - motiviert durch ihre kühne und visionäre Denkweise - einen erst vor Kurzem degorgierten alten Jahrgang (1952) mit einer sehr niedrigen Extra-Brut-Dosage zu präsentieren.

Madame Bollinger bot der Welt damit ein völlig neues Wein- & Geschmackserlebnis. Sie kontrastierte außergewöhnliche Frische am Gaumen - dank der natürlichen Säure der Trauben bei der Ernte und der zusätzlichen Extra-Brut-Dosierung - mit der aromatischen Intensität eines (seinerzeit) allergrößten Jahrgänge, der sich schon damals durch seine lange Reifezeit auf der Hefe auszeichnete. Das war ein wahrhaft revolutionäres Moment, der den Stil des Hauses Bollinger und der des Champagner im Allgemeinen für immer veränderte. 1952 Bollinger R.D. war der weltweit erste Champagner, dessen Degorgierdatum auf dem Etikett verzeichnet war. Der Ausbau ist eine der fünf Säulen der Weinbereitung von Bollinger. Die besten Jahrgänge erfordern Geduld und Ausdauer. Die lange Zeit, die der Wein auf der Hefe verbringt, ermöglicht es ihm, seine Aromen in ganz spezieller Weise zu entwickeln. Aber es ist der eine Augenblick, der Moment des Degorgierens – natürlich perfekt ausgeführt – das den Bollinger R.D. zu dem macht, was er ist. Grundsätzlich sind die Grundweine im Eichenfass vergoren; das Rütteln und Degorgieren geschieht ganz traditionell von Hand. Es gibt zwei Möglichkeiten, den R.D. zu erleben. Die erste ist, ihn im Jahr nach dem Degorgieren zu öffnen, wenn der Wein komplexe Fruchtaromen enthüllt. Der zweite Weg erfordert ein paar Jahre im Keller, in denen die Cuvée ihr volles aromatische Potenzial eines Weines aus einem großen Jahrgang entwickelt. Nur außergewöhnliche Jahrgänge werden zu einem R.D.: Nämlich die, deren große Aromen sich mit dem Potential für eine lange Reifung in sich vereinen.

**Speiseempfehlungen**Käse
Hummer/Languste**Serviertemperatur**

6.0 °C bis 8.0 °C

**Genussempfehlung**

lagerungsfähig

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 3 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3052853084741
3052853084758**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

WEINNOTIZ

R.D. ist die Abkürzung für „Reccemment Dégorgé“, wörtlich übersetzt: „Kürzlich degorgiert“. Er ist ein Wein, der seiner Zeit immer voraus war und den visionären Geist von Madame Bollinger verkörpert. Ein alter Jahrgang mit einer sehr niedrigen Dosage, der nach langem Hefelager erst kurz vor seiner Freigabe degorgiert wurde. Der Ausbau ist eine der fünf Säulen der Weinbereitung von Bollinger. Die besten Jahrgänge erfordern Geduld und Ausdauer. Die lange Zeit, die ein Wein auf der Hefe verbringt, ermöglicht es ihm, seine Aromen in ganz spezieller Weise zu entwickeln. Aber es ist der eine Augenblick, der Moment des Degorgierens – natürlich perfekt ausgeführt – das den Bollinger R.D. zu dem macht, was er ist. Alle für R.D. ausgewählte Grundweine werden im Eichenfass vergoren; das Rütteln und Degorgieren geschieht ganz traditionell von Hand.

Es gibt zwei Möglichkeiten, den R.D. zu erleben. Die erste ist, ihn im Jahr nach dem Degorgieren zu öffnen, wenn der Wein komplexe Fruchtaromen enthüllt. Der zweite Weg erfordert ein paar Jahre im Keller, in denen die Cuvée ihr volles aromatische Potenzial eines Weines aus einem großen Jahrgang entwickelt.

Nur außergewöhnliche Jahrgänge werden zu einem R.D.: Nämlich die, deren große Aromen sich mit dem Potential für eine lange Reifung in sich vereinen.

WEINBEREITUNG

Die Vergärung der Grundweine für R.D. findet zu 100 Prozent im Barrique statt. Nach Abschluss der Gärung beginnt die Flaschengärung, die im Falle des R.D. jahrgangsabhängig, bis zu 15 Jahre betragen kann. Danach erfolgt Am Ende der Lagerzeit das manuelle Rütteln und Degorgieren von Hand.

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!