



67700908 | 2008

## BOLLINGER R.D.

 Champagne Bollinger

 Frankreich  
Champagne

 Pinot Noir, Chardonnay

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1828

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Verkostungsprofil

Aussehen: Ein Champagner mit gold, schimmernden Reflexen.

Bukett: Feine Noten von Honig, Aprikose und geriebenem Baguette begleiten die frischen Noten von Bergamotte.

Geschmack: Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack mit einem klaren und reichhaltigem Prickeln. Aromen von Mirabellen und Weinbergspfirsichen runden die Zitrusnoten ab. Ein sehr lebendiger Wein, der sich entfaltet und seine Komplexität zum Ausdruck bringt. Der salzige Abgang in Verbindung mit frischer Haselnuss verleiht ihm einen lang anhaltenden Geschmack.

Speiseempfehlung

Käsevariation

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

### ARTIKELDATEN

Gebinde 3 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
3052853084703  
3052853084710

### 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!