



Bollinger Special Cuvée Brut

Reife Früchte, Hauch von Pfirsich, Nuß, Brioche, seidige Textur, zarte Perlage, lange anhaltend

Winzer: Bollinger

Region: Champagne

Rebsorte: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Farbe: weiß

Ausbau: 36 Monate Reifezeit

Alkohol: 12.0 % vol

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Sushi und Sashimi, Champagnerrisotto, luftgetrockneter Schinken

1.50 l – Bestellnummer n288400

Spectator: 93/100 Punkten

Parker: 91/100 Punkten

Bollinger Champagne

Die Maison Bollinger wurde 1829 gegründet. Nach dem Tod des Mitbegründers Jacques Bollinger übernahm seine Witwe, Elisabeth Law, die Leitung der Maison. Die Dame, liebevoll Tante Lily genannt, machte mit ihren zahlreichen Innovationen und zukunftsweisenden Entscheidungen Maison Bollinger zu einer Legende. Das

Unternehmen besitzt heute ca. 152 Hektar Weinberge, größtenteils Grand Cru- und Premier Cru-Lagen. Hier entstehen hochwertige Champagner, denen die ganze Aufmerksamkeit des Direktors Jérôme Philippon gilt. Zudem wird großer Wert auf eine lange Hefelagerung gelegt.