

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

0.375 l – Bestellnummer n288100

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 Philipon gilt. Zudem wird großer Wert auf eine lange Hefelagerung gelegt.

Abbildung unverbindlich