

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
James Suckling: 92 Punkte

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 über 170 Hektar Weinberge, größtenteils Grand Cru- und Premier Cru-Lagen. Pinot Noir ist in den Cuvées die bestimmende Rebsorte. In 3500 gebrauchten Holzfässern, wird ein Teil der Grundweine vinifiziert und ausgebaut, was ihnen Stabilität und Komplexität verleiht. Die Reserveweine, in der Magnumflasche unter Naturkork gereift, sind das aromatische Rückgrat der Special Cuvée. Im Haus Bollinger legt man großen Wert darauf, dass alle Champagner mindestens doppelt so lange auf der Hefe liegen, wie es die Regeln der Appellation verlangen.

Abbildung unverbindlich