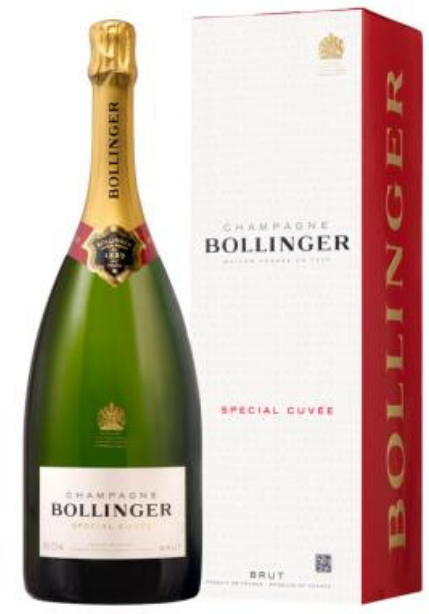
Champagne Bollinger

Bollinger Special Cuvee Champagner



Art.-Nr.:	033002
Gebinde:	1 x 1,50l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	60% Pinot Noir,25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Serviertemperatur:	8-10
Restzucker:	8,20 g/l
Säure:	4,20 g/l
EAN:	3052853075954

Preise

Geschenkspack 139,00 € brutto

Preis pro Liter: 92,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die Special Cuvée ist besonders charakteristisch für den "Stil Bollinger". Das Wissen von Champagne Bollinger zeigt sich in der Fähigkeit, jedes Jahr erneut eine Assemblage zu schaffen, die hinsichtlich Stil und Qualität einheitlich ist und aus der immer wieder diese einzigartige Mischung aus Körper, Harmonie, Weinigkeit und Eleganz entsteht. In diesem Wein drückt sich der unverwechselbare Charakter aus, für ihn werden die Grundweine höchster Qualität ausgesucht, und nach ihm möchte Champagne Bollinger bewertet werden.

Das Traubengut stammt zu 80% aus Grand- und Premier Cru-Lagen der Champagne, was einen überdurchschnittlichen Anteil in der Champagne darstellt. Zwei Drittel davon stammen sogar aus eigenen Weinbergen (164 ha), was die konstante Qualität der Special Cuvée garantiert. Aus bis zu dreißig der besten Cru-Lagen der Champagne, was weniger als 10% der Appellation ausmacht, wird die Komposition assembliert. Die wichtigsten Winzergemeinden, aus denen das Traubengut stammt, sind: Aÿ, Tauxières, Verzenay und Louvois für den Pinot Noir und Le Mesnil s/Oger, Oger, Cuis und Grauvres für den Chardonnay. Die Assemblage besteht hauptsächlich aus Pinot Noir (im Durchschnitt 60%), weiterhin aus Chardonnay (25%) und Pinot Meunier (15%). Kelterung

• Die Special Cuvée wird ausschließlich aus dem Saft der "Cuvée" gekeltert.
• Die Basisweine werden teilweise im Eichenfass und teilweise im Edelstahltank gekeltert. Abhängig von der Qualität des Traubengutes wird die Gesamtheit der Grand- und ein Teil der Premier Cru-Lagen im Eichenfass, nach Einzellagen und Rebsorten getrennt, vinifiziert. In gewissen Jahren keltert Champagne Bollinger das Traubengut aus den verbleibenden Lagen in kleinen Edelstahltanks, um die Gärung besser zu überwachen und dadurch die Qualität der Jungweine zu verbessern. Diese Basisweine werden für die Assemblage der Special Cuvée verwendet.
• Die Special Cuvée ist nicht einfach ein Champagner ohne Jahrgang, sondern eine Assemblage von

Basisweinen aus verschiedenen Jahrgängen. Die Assemblage der Special Cuvée besteht aus jungem Jahrgangswein, einem Anteil vorheriger Jahrgänge sowie - ein Merkmal von Champagne Bollinger - aus 5 bis 10% der so genannten "vins de réserve", welche die Kontinuität der Assemblage gewährleisten, die besonders charakteristisch für den "Stil Bollinger" ist.
• Die "vins de réserve" werden in Magnumflaschen gelagert und sind mit Naturkorken verschlossen. Auf diese Weise haben die "vins de réserve", die getrennt Cru für Cru, Rebsorte für Rebsorte und Jahr für Jahr gelagert werden, ein Reifepotenzial von fünf- bis zwölf Jahren, ohne dass sie etwas von ihren charakteristischen Qualitäten oder ihrer Frische verlieren würden. Dank dieser in der Champagne einzigartigen Methode verfügt Champagne Bollinger über eine umfangreiche Weinsammlung, aus der man in aller Ruhe schöpfen kann. Mit größter Sorgfalt achtet Champagne Bollinger bei der Assemblage der Special Cuvée auf die Auswahl der Crus, der Rebsorten und der Reserveweine, welche die geschmackliche Kontinuität gewährleisten.
• Die Special Cuvée reift viel länger in den Kellern als es die Regeln der Appellation (15 Monate) vorschreiben : mindestens 3 Jahre.
• Damit die Special Cuvée ihre aromatische Ausgewogenheit beibehält, wird die Dosage sehr zurückhaltend eingesetzt. Im Durchschnitt lediglich 7 bis 9 g/l Zucker, was verhältnismäßig wenig für Champagner der Kategorie "Brut" ist.
• Ruhephase nach dem Degorgieren Die Champagner lagern mindestens 3 Monate in den Kellern, bevor sie für den Handel freigegeben werden. Diese Ruhephase nach dem degorgieren ist nötig, damit die Special Cuvée die Dosage , die nach dem Degorgieren zugefügt wird, assimilieren und ihre Harmonie wieder zurückgewinnen kann.
• Genussempfehlung: Durch seinen Stil, der sich durch Frische und Finesse auszeichnet, ist das Special Cuvée natürlich ein idealer Begleiter zum Aperitif. Sein Gehalt und seine Weinigkeit erlauben es aber auch, ihn zu Meeresfrüchten, zu Fisch oder zu weißem Fleisch zu servieren. Allem voran ist Champagne Bollinger ein Wein. Um den charakteristischen "Stil Bollinger", das Bouquet und die Aromavielfalt optimal zu entfalten, empfehlen wir das Ausschenken in einer klassischen Champagner-Flöte bei einer Temperatur von ca. 10°C.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

3 052853 075954 >