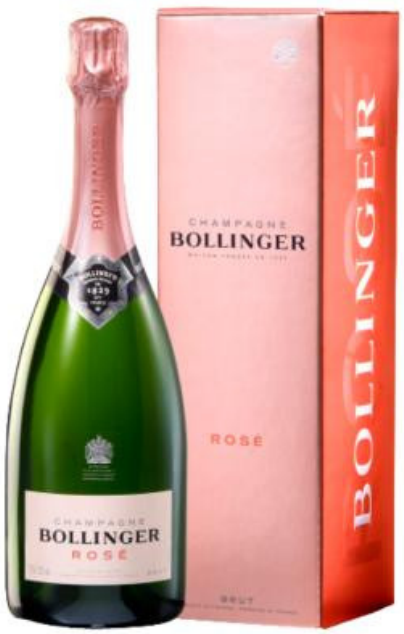
Champagne Bollinger

Bollinger Rose Champagner



Art.-Nr.:	033003
Gebinde:	1 x 0,75l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Farbe:	Rose
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	60% Pinot Noir,25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Serviertemperatur:	10-12
EAN:	3052853078450

Preise

Geschenkspack 79,90 € brutto

Preis pro Liter: 106,53 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Bei Bollinger ist eine neue Cuvée immer ein besonderes Ereignis und das Ergebnis einer langen Geschichte. In diesem Hause verlässt man sich nicht auf vorübergehende Schwärmereien, und nichts wird dem Zufall überlassen. Hier ist die Zeit Gegenstand und Maß aller Dinge. Sie konfrontiert Intuition mit Erfahrung und erfindet die Zukunft nach den Vorgaben eines überlieferten Erbes. Jedes "neue" Geschöpf akzeptiert ohne Wenn und Aber alles, was ihm vorausgegangen ist. Das Erbe wird somit zur Quelle der Inspiration.

Zwischen den ersten schüchternen Erwähnungen und den ersten Assemblagen sind einige Jahre vergangen. Die Zeit, die nötig ist, bis sich eine gewagte Idee in einem hervorragenden Wein verkörpert.

Auch wenn Madame Bollinger die Einführung eines Rosé Jahrgangsweines erst spät billigte - der ihrem Wunsch zufolge die Bezeichnung "Grande Année" (1976) tragen sollte - so zweifelt heute niemand mehr daran, dass sie die Geburt dieser neuen Cuvée, die diesmal kein Jahrgangswein ist, von Herzen begrüßt hätte. Wer weiß, vielleicht entspringt das Zusammenspiel zwischen diesem Übermaß an Charme und der so eleganten Haltung, welche diese Cuvée Rosé auszeichnen, gar einer geheimen Inspiration von Tante Lily?

Ein Familienmitglied mit eigener Inspiration.Die Cuvée Bollinger Rosé gehört voll und ganz zur Bollinger Familie. Ohne Zweifel, aber mit allen Freiheiten. Sie besteht zum überwiegenden Teil aus der Assemblage der Special Cuvée, die schon immer die hohen Ansprüche und den Stil des Hauses Bollinger verkörpert hat. Special Cuvée setzt sich zu gleichen Teilen aus den letzten beiden Lesejahren zusammen. Weine unterschiedlichster Herkunft, sowie verschiedene Crus und Jahrgänge aus der Reserve, die in Magnumflaschen mit Naturkorken aufbewahrt werden, werden beigefügt, und verleihen der Assemblage ihren immer gleich bleibenden Stil. Es ist ein kraftvoller und körperreicher Wein mit einem klaren und präzisen Ausdruck, voll im Mund, der mit Finesse und der entsprechenden Länge eine komplexe Aromenpalette entfaltet.

Bollinger Rosé ist somit in erster Linie ein großer Wein. Ein komplexer Wein, bei dessen Ausarbeitung Gründlichkeit, strenge Maßstäbe und Leidenschaft im Mittelpunkt stehen. Er weist unbestritten weibliche Züge auf, durch die Tiefe seines Genusses, den feinen Ausdruck seiner Kraft und seinem Wunsch geliebt zu werden.

Diese Cuvée ist nicht nur aufgrund ihrer Abstammung von der Special Cuvée typisch für Champagne Bollinger, sondern auch durch die Ausdrucksstärke des Rotweines, der in die Herstellung einfließt.

Die Cuvée Bollinger Rosé entsteht durch das Hinzufügen von Rotwein. Das Haus Bollinger und der Rotwein haben eine gemeinsame Geschichte, die durch die enge Beziehung mit dem benachbarten Burgund zum Ausdruck kommt. Die hohen Qualitätsanforderungen von Bollinger werden auch hier auf die Spitze getrieben, weil sie sich auf die natürlichen, historischen und strategischen Werte des Hauses stützen. Alles beginnt mit der Auswahl der Trauben, die fast ausschließlich aus den eigenen Grand Cru-Lagen in Aÿ und Verzenay stammen.

Die hervorragende Qualität der Grundweine ist ebenso von Bedeutung wie die Arbeit in den Weinbergen bis hin zur Lese: Ermittlung des optimalen Reifegrades, geringe Erträge, mehrere Sortierungen und Abbeerung. Danach kommen die Maischegärung und die Reifung in Holzfässern. Dieser Rotwein wird zu 5 bis 6% der Assemblage der Special Cuvée beigefügt, und lässt so Bollinger Rosé entstehen.

Aber die Besonderheit einer Cuvée lässt sich nicht durch die Summe seiner Bestandteile beschreiben, die Verkostung bringt einmal mehr das Geheimnis des besonderen Bollinger Stils zutage. Der Rotwein bringt zusätzliches Leben in die schöne Ordnung der Special Cuvée. Er verleiht ihr die Kraft zur Festigung des Aromas, aber auch eine gewisse Freiheit im Ton und im Geist, für einen besonderen Auftritt und eine starke Präsenz.

Wie kann man Farbempfindungen mit Worten ausdrücken? Die Farbe des Bollinger Rosé stuft die goldbronzenen Reflexe der Special Cuvée und die Intensität des Rotweins ab. Es könnte der Farbton des glasig zarten Fleisches von Wildlachs sein, der gerade in der Glut Farbe angenommen hat. Es ist Licht und Tiefe. Es ist die Farbe eines großen Weines.

Der Wein entfaltet in der Nase die gesamten Aromen der Special Cuvée. Die gesamte Bollinger Palette ist hier vertreten: Präsenz und Scheue, Stärke und Zurückhaltung. Und dennoch setzen sich im Mund weitere Geschmacksnoten durch, jene von kleinen roten Früchten, die man an heißen Sommernachmittagen im Wald und auf Mauern auf dem Lande vorfindet. Himbeeren, Brombeeren aber auch Stachelbeeren, die erste Säure wird von der vollmundigen Sinnlichkeit verdrängt. Einnehmende Aromen tanzen im Mund, die Frucht blitzt in lebendiger und fröhlicher Form auf, wird jedoch durch die präzise Struktur des Weines zusammengehalten, gewinnt an Fülle, und gipfelt in verschmolzenen Geschmacksnoten, die noch lange am Gaumen nachklingen und anhalten.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

3 052853 078450 >