Champagne Bollinger

Bollinger Rose Champagner Magnum



Art.-Nr.:	033010
Gebinde:	1 x 1,50l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Farbe:	Rose
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	62% Pinot Noir, 24% Chardonnay und 14% Pinot Meunier.
Restzucker:	8.8 g/l
Säure:	4.5 g/l
Serviertemperatur:	10-12
EAN:	3052853078832

Preise

Geschenkspack 180,00 € brutto

Preis pro Liter: 120,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

BOLLINGER ROSÉ 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? 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. Ein hellleuchtendes Himbeerrose mit bronzefarbenen Glanzlichtern präsentiert sich bei diesem Schaumwein im Glas. In filigranen, anhaltenden Perlenschnüren steigt Perlage auf und bildet ein feines Mousseux. Die Nase wird von einer ausdrucksvollen Beerenaromatik eingenommen. Es entfalten sich intensive Aromen nach roten Johannisbeeren, Kirschen und Walderdbeeren - dezent unterlegt von würzigen Anklängen. Der Gaumen erfreut sich bei diesem französischen Schaumwein über die sehr gut strukturierte, lebhafte und aromatische Persönlichkeit. Die samtigen Bläschen

tänzeln gemeinsam mit den Aromen von Waldbeeren. Die hervorragende Textur wird perfekt ergänzt von sehr feingliedrigen Tanninen.

Allergene

Eier und Eiererzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, Schwefeldioxid und Sulfite