




Frankreich, Champagne

## Bollinger Champagner Rosé

CHF 85.00

 75cl

 12%

 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

AN 7507700

### Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekellert.

### Herstellung

Temperaturkontrolliert. Um die Gärung zu perfektionieren, werden dem Most nur ausgewählte Hefen zugefügt. Die so vinifizierten Weine werden entweder für die Assemblage der Special Cuvée und des Rosés verwendet oder dienen als «Vins de réserve». Alle Champagner werden doppelt so lange im Keller gelagert wie es normalerweise vom Gesetz der Appellation Champenoise vorgesehen ist.

### Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.