



Frankreich, Champagne

# Bollinger Champagner Brut Special Cuvée

CHF 66.00

-  75cl
-  12%
-  Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
-  James Suckling: 93
- AN** 7509700

## Degustationsnotiz

Mit dem Special Cuvée zeigt sich Bollinger von seiner besten Seite: Ein Champagner mit feiner Perlage, verführerischer Aromatik und einem langen Abgang. In der Nase wie im Gaumen zeichnet sich das Special Cuvée durch sehr vielschichtige, verwobene Aromen aus. Florale Noten fügen sich zu Obst und Beerenfrucht, ergänzt von einem Hauch von Brioche. Ein unerhörter, langer Abgang führt alle Elemente zu einem meisterlichen Schlussbild zusammen.

## 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.

## 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 gekeltert.