

CHAMPAGNE BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

Champagne Bollinger



Frankreich

Champagne



La Grande Annee Champagne AOC 2005

Weingut

Nicht erst seit der berühmteste Agent im Dienste Ihrer Majestät ihn zu seinem Lieblingschampagner auserkoren hat, gilt Champagne Bollinger als etwas ganz Besonderes unter den Champagnerhäusern. Zusammen mit Champagne Krug ist Bollinger das einzige Haus, das seine Grundweine konsequent in Barrique-Fässern ausbaut und für seine Champagner damit einen unverwechselbaren Stil kreiert. Daß man bei Bollinger nur die besten Trauben aus Grand Cru- und Premier Cru-Lagen verwendet, versteht sich von selbst. Zusätzlich läßt man die Weine besonders lange reifen, mindestens 3 Jahre für die Special Cuvee, 5 Jahre für die Grande Annee und mehr als 8 Jahre für den R.D.. "Ich trinke ihn, wenn ich glücklich bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich ihn, wenn ich alleine bin. Habe ich Gesellschaft, ist er obligatorisch. Ich trinke ein wenig, wenn ich nicht hungrig bin und mehr, wenn ich hungrig bin. Ansonsten rühre ich ihn nicht an, - außer ich bin durstig." Kann man dem Champagner ein schöneres Kompliment machen als so? Also nehmen wir das Zitat von Mme. Bollinger, machen es uns bei einem James-Bond-Klassiker vor dem Fernseher gemütlich und öffnen eine Flasche Champagne Bollinger...

Expertise

Jahrgang:	2005
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	7.00 g/l
Säure:	6.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Pinot Noir, Chardonnay

Ausbau

Barrique

Sensorik

Kristall-golden, reife Aprikosen, geröstete Mandeln und Honig, schmeichlerisch fruchtig mit höchster Finesse

Passt gut zu

getrübtes Bresse-Huhn, Langustine mit Mandelsahne

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Die besten Weine eines aussergewöhnlichen Jahrgangs werden für die Grande Annee veredelt und langsam zur Reife gebracht. Aussergewöhnlich auch, daß während der zweiten Gärung die Flaschen mit Naturkorken verschlossen sind, was zu einer besonderen Aromenbildung beiträgt.