



Rosé Champagne AOC

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

Alkohol in % Vol.:	12
Restzucker in g/lt:	11.8
Gesamtsäure in g/lt:	7.3
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Pinot Noir, Pinot Meunier

Sensorik

Zart Lachsfarben, Grapefruit, Minze und Hollunder, etwas Vanille und Veilchen, feine Perlage, sehr elegant

Passt gut zu

Rotbarbenfilets mit Roter Beete

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

5 Jahre

Tipp

Der Rosé von Bollinger verbindet gekonnt den sehr weinigen Stil des Hauses Bollinger mit der Leichtigkeit und Eleganz eines guten Rosé-Champagner. Die Fruchtigkeit wird unterstützt durch sehr präsenste Grapefruit und Kräuternoten im Duft, am Gaumen dann cremig und frisch.

