

# CHAMPAGNE BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

Champagne Bollinger



Frankreich

Champagne



## La Grande Année Champagne AOC 2014 Champagne Bollinger

### Weingut

Nicht erst seit der berühmteste Agent im Dienste Ihrer Majestät ihn zu seinem Liebingschampagner 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 Année 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

<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	7.00 g/l
<b>Säure:</b>	6.80 g/l
<b>Geschmack:</b>	brut
<b>Anbaugebiet:</b>	Champagne
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir, Chardonnay

### Vinifizierung

Der Bollinger La Grande Année 2014 ist die Cuvée de Prestige von Champagne Bollinger und wird nur in besonderen Jahren produziert, wenn bei der Weinlese optimale Bedingungen gegeben sind. Sie ist die Interpretation eines außergewöhnlichen Jahres. Der Bollinger La Grande Année 2014 präsentiert sich mit einem Bouquet von Zitronen, Brioche und Butterkeks gepaart mit Aromen von Trockenblumen und Walnüssen. Am Gaumen ist der Bollinger La Grande Année 2014 vollmundig, üppig und raffiniert und druckvoll. Elegante feine Säurestruktur und sehr frisch.

### Sensorik

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

### Passt gut zu

getrüffeltes Bresse-Huhn, Langustine mit Mandelsahne

### Lagerfähig

10 Jahre

### Tipp

Die besten Weine eines aussergewöhnlichen Jahrgangs werden für die Grande Année 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.