

CHAMPAGNE BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

Champagne Bollinger



Frankreich

Champagne



Special Cuvée James Bond 007 AOC

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 8.90 g/l

Säure: 7.10 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Weingut

Nicht erst seit der berühmteste Agent im Dienste Ihrer Majestät ihn zu seinem Lieblichschampagner 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 Cuvée, 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...

Ausbau

Barrique

Sensorik

Gold-gelb, Pfirsich, Aprikosen und Quitten, Vanille und frisches Brioche, feine Perlage, angenehm milde Säure

Passt gut zu

Grauppenrisotto mit Jakobsmuscheln

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Mindestens 80% der Trauben für die Special Cuvée müssen aus einer Grand Cru Lage stammen, kaum ein anderes Haus leistet sich bei seiner Basis-Cuvée solchen Luxus. Und das schmeckt man.