



Champagne Bollinger Special Cuvée Brut

CHF 68.00 | 10 cl = CHF 9.07

Die Special Cuvée Brut hinterlässt am Gaumen die Aromatik von Steinobst sowie die typischen Brioche und Hefe-Noten. Samtig feine Struktur.

Produzent	Champagne Bollinger
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	4 Jahre
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30001033
Passt zu	Geflügel, Sushi, Fisch, Apéro



Vinifikation

Der Ausbau der Basisweine erfolgt zum Teil in der Eiche, zum Teil im Edelstahltank.

Terroir

Da Champagne Bollinger Crus in praktisch allen Appellationen besitzt, profitieren sie so von diversen mineralhaltigen Kreide-Kalksteinböden.

Geschichte

Die Anwesenheit der Familie Bollinger auf dem Terroir der Champagne lässt sich über die Linie de Villermont bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Zu ihrem Besitz gehörten damals schon die Rebberge von Aÿ und Cuis. Deshalb lag es nahe, dass Jacques Bollinger und Athanase de Villermont ihren Betrieb 1829 in Aÿ gründeten. Um die Qualität des Traubengutes kontrollieren zu können, hat Bollinger sein Weingut im Laufe der Generationen um hervorragende Rebpazellen erweitert. Nach dem frühen Tod von Jacques Bollinger 1941 setzte seine Frau Lily sein Lebenswerk fort. Mehr als 30 Jahre lang führte sie Bollinger mit kluger Hand und wurde so für das Haus aber auch für die ganze Region zu einer Symbolfigur.

