

Weinzentrale

EBERLE

Bollinger Special Cuvée - Bollinger

Art.-Nr: 05514



Beschreibung:

Helles Goldgelb im Glas. Trocken und lebendig. Einschmeichelnde Eleganz und ausgeprägte Fruchtaromen. Großartige Mélange aus Körper, Harmonie und Weinigkeit. Lang anhaltendes Mousseux. Im charakteristischen "Stil Bollinger".

Hersteller:

Das herausragende Champagnerhaus wurde 1829 in Aÿ gegründet. Bollinger besitzt 164 Hektar Weinberge, 85% davon sind Grand Crus und Premier Crus. Ist heute einer der wenigen verbliebenen Champagner-Hersteller im Privatbesitz. Das Haus führt eigene hohe Qualitätskriterien.

Anbau:

Das Traubengut stammt zu 80% aus Grand Cru- und Premier Cru-Lagen in Aÿ, Tauxières, Verzenay und Louvois, Le Mesnil s/Oger, Oger, Cuis und Grauvres. Ertragsreduzierung. Handlese. Selektion.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC	Restsüße 11	Ausbau Gebrauchtes Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Stark von Kalk geprägt	Trinkfenster 2022-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



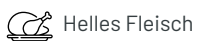
Säure



Tannin



Passt zu



Helles Fleisch

Sushi

Fisch

Haute Cuisine

Meeresfrüchte

Aperitif