

Weinzentrale

EBERLE

Bollinger Rosé - Bollinger

Art.-Nr: 60516



Beschreibung:

Bronzefarbene Lichtspiele im Champagnerglas. Virtuoses Rosé-Bukett nach roten Johannisbeeren, Walderdbeeren und saftigen Kirschen. Mit einer zauberhaft würzigen Duftigkeit unterlegt. FrischeWalnuss-Brioche und geröstete Äpfel begleiten das Aromen-Ensemble. Der klassische Bollinger-Gout zeigt sich hier fest, dunkel und kraftvoll. Sehr lebendige Mousseux im finalen Kontext. Perfekt in puncto Eleganz und Feinheit. Ein wahrer Essens-Champagner, der nach Fleischspeisen schreit!

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 für diesen Rosé-Champagner stammt zu großen Teilen "85%" aus den eigenen Grand Cru Lagen in Aÿ und Premier Cru Lagen von Verzenay (die drei Parzellen - Poirier, Saint-Pierre, Montboeuf). Ertragsreduzierung. Handlese. Selektion.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 7-9 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC	Restsüße 7,5	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



Exotische Gerichte



Helles Fleisch



Fisch



Meeresfrüchte



Aperitif