



## Champagne Grande Année Brut Holzkiste 2014

Bollinger

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Bollinger Champagne
<b>Ausbau</b>	Flaschengärung
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Genussphase</b>	bis 17 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay 33 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 67 %
<b>Artikel-Nr</b>	41104114

### Bemerkungen

Der Bollinger La Grande Année Rosé 2012 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. Bollinger Champagner wird hauptsächlich mit Pinot Noir hergestellt, ergänzt mit Pinot Meunier und Chardonnay. Der Ausbau der Grundweine erfolgt zum grossen Teil in mehrfach belegten Barriques, aber auch in Stahltanks. Bevor sie auf den Markt kommen reifen die Flaschen für mehrere Jahre in den Kellern: «La Grande Année» fünf Jahre und acht Jahre. Der ältere kommt dann aber unter der Bezeichnung «R.D.» (récemment dégorgé) auf den Markt.

### Degustationsnotizen

Der Bollinger La Grande Année Rosé 2012 präsentiert sich mit einem Bouquet von Aromen roter Johannisbeeren und schwarzen Früchten gepaart mit Zitrusnoten. Am Gaumen ist der Bollinger La Grande Année Rosé 2012 frisch und cremig mit einer delikaten Säure, schönes Finish