



Champagne: Bollinger Rosé brut

Zu Weihnachten führen wir stets einen ausgesuchten Champagner eines renommierten Hauses im Angebot. Seit einigen Jahren fällt unsere Wahl immer wieder auf Bollinger. Dies ist kein Zufall, zählt doch dieser bemerkenswerte Familienbetrieb unbestritten zu den allerbesten Produzenten. Im Vergleich zu den meisten anderen Häusern der Region sieht sich Bollinger vielmehr als Erzeuger von «vin de Champagne», also hochwertigen, weinigen Schaumweinen, die nichts gemein haben mit den häufig angebotenen, belanglosen Produkten. Grundlage der Bollinger-Champagner sind die Trauben der allerbesten Rebberge, die zum grossen Teil im eigenen Besitz sind oder aber von langjährigen Vertragswinzern stammen.

Eine grosse Bedeutung hat bei Bollinger die traditionelle Vergärung im Holzfass, die aufgrund des deutlich höheren Aufwandes nur noch von wenigen Häusern praktiziert wird. Bollinger leistet sich sogar als einziges Champagnerhaus den Luxus, einen eigenen Küfer zu beschäftigen. Bei unserem Besuch im Juli 2021 verkosteten wir das gesamte Sortiment, so auch die köstliche neue Linie mit den Gemeindelagen, wie zum Beispiel den Pinot Noir Verzenay 2016. Schlussendlich fiel unsere Wahl aber doch auf den «normalen» Rosé-Champagner, der heuer einfach exzellent ausgefallen ist. Er besteht zu 85% aus Grands Crus und Premiers Crus Lagen und verbindet Frische mit einer komplexen Reichhaltigkeit sowie einem verführerischen, höchst raffinierten Hauch von Pinot. Ich empfehle ihn zu einem festlichen Apéro oder zu Meeresfrüchten und Fisch.



Champagne Bollinger rosé brut
62% Pinot Noir, 24% Chardonnay,
14% Pinot Meunier

Fr. 75.— (statt Fr. 89.—)