

SPECIAL CUVÉE

DIE „KULTFIGUR“ UNTER DEN JAHRGANGSLOSEN CHAMPAGNERN

Die Special Cuvée ist das Ergebnis einer einzigartigen Assemblage von jungen Jahrgangsweinen und den sogenannten „vins de réserve“, den Reserveweine. Diese werden teilweise mehr als 15 Jahre in Magnumflaschen mit Naturkorken verschlossen in den Kellern des Champagnerhauses gelagert.



DIE CUVÉE

Assemblage: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier

Mehr als 85% der Trauben stammen aus Premier- und Grand Cru- Lagen.

Reifung: Reift im Keller über einen doppelt so langen Zeitraum wie gesetzlich von der Appellation vorgegeben.

Dosage: Moderat, 8 bis 9 Gramm pro Liter.

VERKOSTUNGSPROFIL

Aussehen: Goldene Farbe, ein eindeutiges Zeichen für rote Rebsorten, feines Mousseux.

Bukett: Komplexe Aromen von reifen Früchten und Gewürzen mit Nuancen von Bratäpfeln, Apfelkompott und Pfirsichen.

Geschmack: Eine harmonische Kombination aus Struktur, Abgang und Intensität mit einem feinen, samtigen Mousseux. Die Aromen erinnern an Birnen, Brioche und Gewürze mit Nuancen frischer Nüsse.

SPEISEEMPFEHLUNG

Begleiter zu Fisch, insbesondere zu Sushi und Sashimi, Krusten- und Schalentieren, Geflügel und hellem Fleisch, Parmesankäse und Schinken.

GENUSSEMPFEHLUNG

„Special Cuvée ist ideal um sie mit Freunden zu teilen oder in einem bedeutungsvollen Moment zu genießen. Ein Champagner, den man den Menschen die einem am Herzen liegen und auch Liebhabern von Schönem schenken kann. Um seinen einzigartigen Stil, sein Bukett, seine Aromen zur Geltung zu bringen, empfehlen wir Ihnen, die Special Cuvée bei einer Temperatur von 10 bis 12°C zu servieren. Sie können die Special Cuvée sofort genießen oder im Keller reifen lassen.“

SEINE GESCHICHTE

Im Jahre 1911 verlieh ihm George Bollinger, ein britischer Vertreter des Hauses, den Namen Special Cuvée – englische Schreibweise, ohne Akzent. Er fand, dass der Ausdruck „Brut sans année“ für einen solch erlesenen Champagner nicht passend sei. Mehr als einhundert Jahre später, steht der Name dieses symbolträchtigen Champagners nach wie vor für Tradition und Lebensfreude.

Vorsichtig öffnen und kühl servieren - Enthält Sulfite. 

GENIESSEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL.