






660160

BOLLINGER PN AYC 18

 Champagne Bollinger

 Frankreich
Champagne

 Pinot Noir

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1828

ARTIKELBESCHREIBUNG

Bollinger PN wurde mit dem ausdrücklichen Ziel kreiert, die einzigartige Vision des Hauses vom Pinot Noir zu vermitteln, der Rebsorte, aus der diese Cuvée zu 100% besteht. Die neue Edition AYC18 ist eine neue Interpretation des Pinot Noir mit einem einzigartigen Stil.

Verkostung:

Im Glas zeigt der AYC18 beim Öffnen Noten von Honig, Fruchtgelee, Quitten und kandierten Zitrusfrüchten. Aromen von Marzipan und Blutorange ergänzen eine Nase voller süßer Gewürze und einer erfrischenden Minznote. Am Gaumen ist der Wein seriös, zurückhaltend und reichhaltig. Er ist schön ausladend mit einem Abgang voller kandierter Zitrusfrüchte, der die Frische des Weins unterstreicht.

Genussempfehlung:

PN AYC18 ist für Weinliebhaber gemacht, die auf der Suche nach verschiedenen Ausdrucksformen des Pinot Noir aus der Champagne sind. Wir empfehlen Ihnen, den PN AYC18 mit einer Temperatur zwischen 10 und 11 °C zu servieren, um seinen einzigartigen Stil und seine Aromen zu unterstreichen. Sie können diesen Wein sofort genießen oder ihn zur weiteren Reifung im Keller aufbewahren.

Seine Geschichte:

Der Pinot Noir ist eine der tragenden Säulen des Bollinger-Stils und das Haus hat sich seinen Ruf durch die Fokussierung dieser Rebsorte erworben. Die Cuvée PN ist das Ergebnis der Erforschung der verschiedenen Stile des Pinot Noirs und seiner verschiedenen Ursprünge in der Champagne. PN ist eine Fortsetzung des Erbes des Hauses und eine Bestätigung des legendären Bollinger-Stils, aber auch ein Wein, der sich Jahr für Jahr neu erfindet. Auf diese Weise bietet jede neue Edition eine neue Interpretation der Weinberge und des Know-hows des

Hauses Bollinger.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Sekt-/Champagnerkork

EAN Flasche / EAN Karton 3052853084833
3052853084857

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Champagne Bollinger
51160 Ay-Champagne

PRODUZENTEN-INFO

Seit 1829 kreiert Bollinger charaktervolle Champagner, die sich durch höchste Eleganz und Komplexität auszeichnen. Bis heute ist das Haus eines der wenigen verbliebenen großen Champagner-Hersteller im Privatbesitz und familiengeführt.

Über 179 Hektar eigene Weinberge sind der Garant für großartige Grundweine, 85% davon fallen in den Besitz von Grand- und Premier Cru Lagen. Im Mittelpunkt steht der Pinot Noir, der den Ton in allen Champagnern von Bollinger angibt, bis hin zu Cuvées, die ausschließlich aus Pinot Noir vinifiziert sind. Ay, der Sitz des Hauses, ist das Zentrum des Pinot Noirs in der Champagne und die Region mit den besten Lagen für Pinot Noir.

Handwerkliches Arbeiten, Respekt vor dem Erbe, ein immer qualitätsorientiertes und nachhaltiges Handeln bestimmen alle Bereiche der Produktion bei Champagne Bollinger. Ganz zentral ist die Vinifikation und damit der Ausbau der Grundweine im gebrauchten Barrique. Über 3.500 Fässer stehen dafür bereit. Für die jahrgangslosen Cuvées hat Bollinger ein traditionelles und einzigartiges Verfahren konserviert: Die besten Grundweine werden in Magnumflaschen bis weit über zehn Jahre unter Naturkork gelagert. Diese besonderen Reserveweine, eine Bibliothek von 800.000 Magnums, tragen maßgeblich zur unglaublichen aromatischen Tiefe der jahrgangslosen Champagner Special Cuvée, Rosé und PN bei. Bollinger steht für einen unnachahmlichen Stil, der von großen Weinliebhabern als solcher anerkannt wird!