






660162

BOLLINGER PN AYC 18

 Champagne Bollinger

 Frankreich
Champagne

 Pinot Noir

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1828

ARTIKELBESCHREIBUNG

Verkostungsprofil

Aussehen: goldbraune Reflexe.

Bukett: Einzigartige Aromen von Honig, Quitte und Zitrusfrüchten. In der Nase Marzipan und Blutorange bis hin zu einer süßlichen Würze.

Geschmack: Eine harmonische Kombination aus Struktur, Intensität und einem Abgang mit tollen Zitrusfrüchten, die die frische des Champagners unterstreichen.

Speiseempfehlung

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Zitrusfrüchten

Quitten-Mandelkuchen

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 3 / 1.500 l

Verschluss Sekt-/Champagnerkork

EAN Flasche / EAN Karton
3052853084901
3052853084918

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!