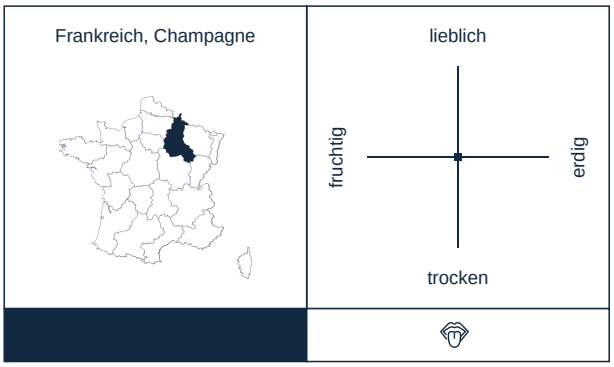
PN VZ 16 CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC PN VZ 16 AC

CHAMPAGNE BOLLINGER



Der berühmte Bollinger-Stil basiert ganz wesentlich auf dem Pinot Noir, einer Rebsorte, für deren Aufwertung das HausBollinger berühmt wurde. Hinter dem 2020 erstmals herausgebrachten PN-Cuvée stehen eingehende Recherchenzum Geschmack und den verschiedenen Ursprüngen des Pinot Noirs in der Champagne. Jahr für Jahr soll das PN-Cuvée in einer neuen Interpretation dazu beitragen, das Erbe und den legendären Bollinger-Stil weiter zu tragen. Dieser VZ15 ist die erste Edition, und es werden weitere folgen, die uns in die verschiedenen Terroirs des Hauses Bollinger entführen.PN VZ15 ist ein Wein, den man gemeinsam mit anderen Gourmets trinken sollte, denn er ist wahnsinnig spannend: Den Auftakt bilden Kirschkern-Aromen, kandierte Früchte und Getrocknete Feigen. Anschliessend entfaltet sich einreichhaltiges, komplexes Bukett aus Röst- und Kuchen-Noten, zu dem sich ein Hauch Weissdorn und Birnenlikör gesellt.Im Gaumen entfalten sich klare Noten von Pfirsich und Aprikosen, verfeinert durch einen Hauch Haselnuss undAkazienblüte. Diese schöne aromatische Vielfalt wird durch einen lebhaften Abgang abgerundet, der an Yuzu -Fruchterinnert.

Pinot Noir

Genussreife: 1 - 5 Jahre

25% der Vinifikation findet in Eichenfässern statt. Mindestens 48 Monate Flaschenreife auf der Hefe.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
mild	säurehaltig