

LIMITIERT



66000816 | 2016

## BOLLINGER B16

 Champagne Bollinger

 Frankreich  
Champagne

 73 % Pinot Noir  
27 % Chardonnay

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

### ARTIKELBESCHREIBUNG

FrISCHE Zitrusnoten und der Duft von weißem Steinobst prägen den Charakter des Bollinger B16 aus dem Jahr 2016. Als limitiertes Angebot von Champagne Bollinger zeichnet sich dieser Wein durch eine ausgewogene Komplexität aus. Die Aromen entfalten sich harmonisch und erlauben es, die feinen Nuancen des Champagners zu erleben. Über die vielschichtigen Geschmackseindrücke und die Herkunft aus der Champagne-Region hinaus bietet dieser Wein ein besonderes Erlebnis der Champagnerherstellung.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

### 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  
FR

## 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!