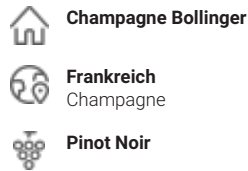


660163

BOLLINGER PN VZ 19 0,75L



ARTIKELBESCHREIBUNG

Verkostungsprofil

Im Glas: Helles gelb-gold

In der Nase: Ein sehr ausdrucksstarkes, fruchtiges Bouquet mit Noten von Obstbäumen, roten und sogar exotischen Früchten. Eine Symphonie von zarten, ätherischen Düften, in der sich alle Aromen in perfekter Harmonie vereinen.

Am Gaumen: Am Gaumen schmecken wir die ganze Fruchtigkeit der Nase, die weiße Früchte und Zitrusnoten in einer Mischung aus Granny-Smith-Säure, fleischigem Weinbergpfirsich und lebendiger Blutorange vereint. Eine geschmeidige, seidige Textur sorgt für einen äußerst eleganten Wein. Ein Hauch von Salzigkeit im Abgang rundet die Komplexität dieser Neuauflage ab.

Speiseempfehlungen

Vorspeise: Seebrassen-Ceviche, Limette und Mango

Hauptgericht: Dreifach gewürztes Kalbfleisch und Pfirsich-Tagine

Dessert: Zitronenbaiserkuchen

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3052853085298 3052853085311

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!