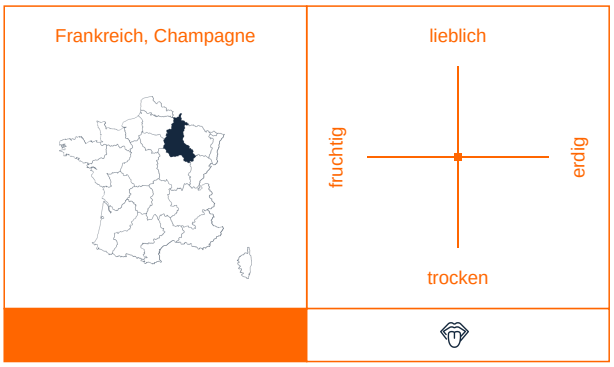
PN VZ 19 CHAMPAGNE BRUT MIT ETUI AC PN VZ 19 AC

CHAMPAGNE BOLLINGER



Im Wesentlichen begann PN VZ19 sein Leben in einem der historischen Grands Crus des Hauses im Norden seiner Weinberge. Mit Terroirs von Aÿ bis Louvois verschnitten, sind Weine aus Verzenay immer frisch und weisen eine klar definierte, filigrane Struktur auf. Mit seiner Tiefe, Eleganz, Spannung und einem salzigen Abgang, der an die charakteristischen kalkhaltigen Böden der Region erinnert, wird PN VZ19 selbst die anspruchsvollsten Gaumen erfreuen. In der Nase erkennt man fruchtig, expressive Obstnoten von roten, die sogar von exotischen Früchten gefolgt werden. Eine Symphonie zarter, ätherischer Düfte. Am Gaumen macht sich geschmeidige, seidige Textur bemerkbar. Die schöne Säure der Granny Smith mit Aromen von saftigem Weinpfirsich und Blutorange verleiht diesem Wein eine äusserst elegante Note. Ein Hauch von Salzigkeit im Abgang fügt dieser neuen Edition eine letzte Nuance Komplexität hinzu.



Pinot Noir

Genussreife: 1 - 5 Jahre

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

Holz-/Röstaromen, Birne, Pfirsich, Aprikose, Holunder, Feige, Akazie, Haselnuss

Käse, Wähen/Quiche, Kalb, Früchtewähe, Fischsuppe, Meringues, Dorade

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

VDI MIGROS partner

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				schwer
mild				säurehaltig

