



## "PN TX17" Blanc de Noirs Champagne AOC Brut

Bollinger  
Frankreich, Champagne

### Vinifikation

Zweite Gärung als Flaschengärung, Lagerung auf der Feinhefe doppelt so lang wie vorgegeben (Méthode Traditionelle), Assemblage aus "Vin de Réserve" (ältester Wein aus dem Jahrgang 2006 als Reserve aus mit Korken verschlossenen Magnumflaschen), Dosage: 4 gr./lt

### Charakter

Strahlendes Goldgelb; im Duft Noten von getrockneten Blumen, Tabak und Mokka mit köstlichen Aromen von Lakritze und Trockenfrüchten; am Gaumen fruchtige Aromen von gekochten Aprikosen, Pfirsich und exotischen Früchte, Akazienhonig mit einem Hauch von frischen Nüssen und Gewürzen, dezente Salzigkeit; ausgedehnter Gaumen bis ins Finale, Nachhall von roten Früchten und Zitruschalen

### Terroir

Die einzigartige Qualität des Maison Bollinger beruht auf seinen 174 Hektar Boden, die sich auf sieben Hauptweinberge verteilen. 85% davon sind Grands und Premiers Crus der Champagne - was es dem Champagnerhaus als eines der wenigen ermöglicht, seine eigenen Trauben für seine Assemblagen zu produzieren. Pinot Noir ist die Signaturrebsorte des Hauses und macht 60% des Weinbergs aus.

### Geschichte



Der "PN TX17" Blanc de Noirs Brut von Bollinger ist ein einzigartiger Ausdruck des Pinot Noir und wird aus Crus gewonnen, die grundsätzlich in den Dörfern Tauxières, Avenay und Verzenay zu Hause sind. Für den "PN TX17" wird mit den Cru Principal aus Tauxières gearbeitet.

Die PN-Cuvées sind das Ergebnis von Forschungen rund um den Geschmack und die verschiedenen Ursprünge des Pinot Noir, einer emblematischen Rebsorte in der Geschichte des Hauses. Während PN die Geschichte und den einzigartigen Stil des Hauses fortführt, ist jede Ausgabe eine neue und innovative Interpretation der Weinberge des Hauses Bollinger und seines einzigartigen Know-hows.

Dieser Bollinger Blanc de Noirs Champagner wird ausschließlich aus der Cuvée hergestellt. Das Basisjahr ist 2017 und das älteste Jahr ist 2006.

### Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, Krustentiere wie Hummer oder Garnelen, helles Fleisch wie Kalb oder helles Wild-Geflügel wie gebratene Wachtel, Weisssschimmel-Käse  
Unser spezieller Tipp: im Blätterteig gebackener Tomme oder Chaource

### Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	-
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

