



BY APPOINTMENT
TO H.M. QUEEN ELIZABETH II
PROVEURS OF CHAMPAGNE
CHAMPAGNE BOLLINGER S.A.

CHAMPAGNE **BOLLINGER**

MAISON FONDÉE EN 1829



GRAND CRU
SELECT

PN VZ19, Eine neue Ausgabe von Pinot Noir, von Bollinger

Jede neue Ausgabe der Cuvée Bollinger PN bringt eine einzigartige und zeitgenössische Vision des Terroirs und des Know-hows des Hauses und ist ein Symbol für die Verbindung von Tradition und Innovation. Heute begrüßt Bollinger eine neue Edition in seinem Sortiment: PN VZ19. Das Basisjahr? 2019. Die wichtigste Lage? Verzenay. Das Ergebnis? Ein Blanc de Noirs aus 100% Pinot Noir, mit dem Ziel, das Terroir in den Mittelpunkt zu stellen.

___ Pinot Noir: Die feste Säule des Bollinger Stils

Der Pinot Noir ist ein Maestro. Er führt die besten Cuvées des Hauses und die besten Jahrgangsweine. Er hat ein ikonisches Geschmacksprofil, das in allen Verschnitten wiedererkennbar ist. Seine cremige Textur erhöht sowohl die Spritzigkeit als auch das Alterungspotenzial der Champagner von Bollinger. PN ist ein sorgfältiger, tiefgründiger und charaktvoller Blanc de Noir, der eine lange Reifung mit sich bringt. Als eine der Säulen des Bollinger-Stils hat das Haus eine Mischung aus außergewöhnlichen Pinot Noirs hergestellt, die alle in aromatischer Harmonie mit dem Haupt-Cru und dem Basisjahr dieser Edition stehen. Jede einzelne Flasche Bollinger PN trägt die Handschrift des unnachahmlichen Savoir-faire des Hauses. PN VZ19 ist der jüngste Beweis dafür.

"Diese Cuvée, die ausschließlich aus Pinot Noir besteht, ist Teil der Essenz unseres Hauses, unserer DNA: eine einzigartige Vision dieser symbolträchtigen Rebsorte und die kompromisslose Arbeit, die wir geleistet haben, um die Mission zu erfüllen, die uns seit 1829 inspiriert, nämlich Schöpfer des Stils zu sein".

Charles-Armand de Belenet,
Managing Director Champagne Bollinger



— Der Bollinger-Stil, mit jeder neuen Ausgabe

Jede dieser Neuinterpretationen repräsentiert Bollingers Vision von Pinot Noir und seinen Terroirs. Jede neue Cuvée - die Verbindung eines Basisjahrgangs (2019) mit einem Verschnitt von Terroirs (vor allem Verzenay) und Reserveweinen - bringt neue Eigenschaften ans Licht, die unerwartete Nuancen und einzigartige sensorische Ausdrücke in einer neuen Demonstration unseres Know-hows und unseres Savoir-faire offenbaren. Einmal mehr ist der PN VZ19 ein Fest des Außergewöhnlichen.



Neue Edition: **PN VZ19**

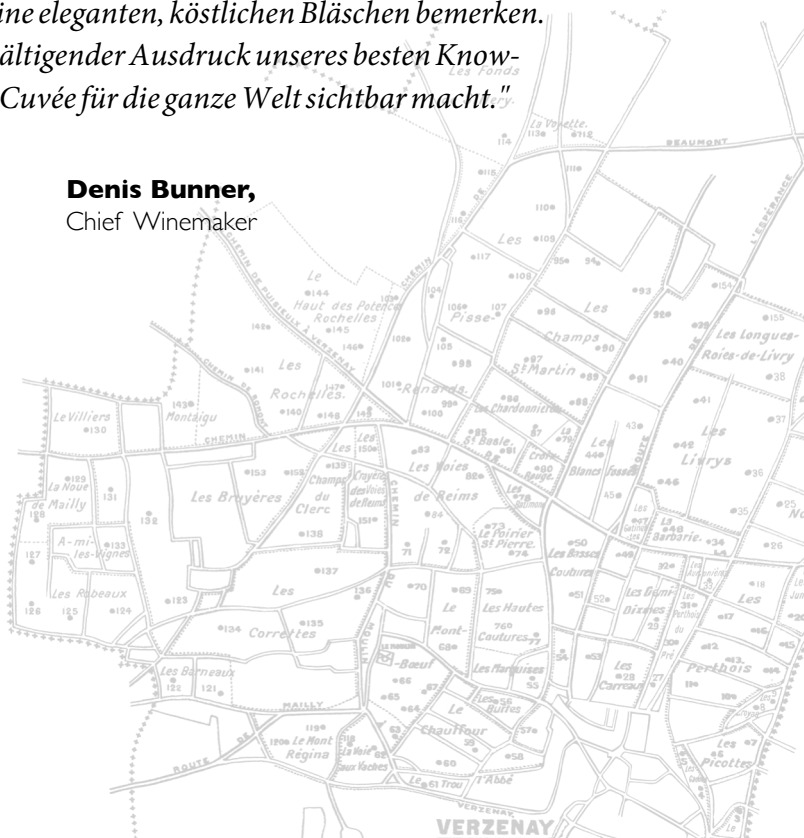
- 100% Pinot Noir (Blanc de Noirs)
- **Haupt Cru:** Überwiegende Verzenay, vermählt mit Pinot Noir Trauben aus Aÿ, Avenay, Louvois, Mutigny und Tauxières und weiteren
- **Basisjahrgang:** 2019
- **Ältester Reservewein:** 2009, ausschließlich für die Cuvée
- **Dosage:** 6 g/l
- **Reife:** reifte doppelt so lange wie von der Appellation vorgeschrieben

— PN VZ19: Eine Neuinterpretation der Frische und der feinen Struktur des Pinot Noirs

Der PN VZ19 entstand größtenteils in einem der historischen Grands Crus des Hauses im Norden der Weinberge. Die Weine von Verzenay, die hier mit Terroirs von Aÿ bis Louvois verschnitten werden, sind immer voller Frische und haben eine klar definierte, zisielierte Struktur. Mit seiner Tiefe, Eleganz, Spannung und einem salzigen Abgang, der an die charakteristischen kalkhaltigen Böden der Region erinnert, wird der PN VZ19 auch die erfahrensten Gaumen begeistern. Subtil in der Nase, straff am Gaumen; seine Dosierung? Mäßig, mit 6 g/l. Reifung? Mehr als doppelt so lange, wie es die Vorschriften der Appellation vorsehen. Wie schmeckt er? Die Aromen, die man von den großzügigsten roten Trauben erwarten würde. Obwohl die Premiers und Grands Crus nur 31% der Crus in der Champagne ausmachen, stellen sie 85% des Angebots von Champagne Bollinger dar.

"Wenn Sie ein Glas PN VZ19 genießen, wird Ihnen bewusst, wie kraftvoll der Saft der roten Trauben war, die in ihm verarbeitet wurden. Sie werden seine fesselnden Aromen, seine Cremigkeit und seine eleganten, köstlichen Bläschen bemerken. PN ist ein überwältigender Ausdruck unseres besten Know-hows, das diese Cuvée für die ganze Welt sichtbar macht."

Denis Bunner,
Chef Winemaker



— PN VZ19: Wo sich Sinne und Emotionen treffen

- Im Glas: leuchtend und schillernd. Seine prächtige goldgelbe Farbe spiegelt das Alter dieses Weins wider, ein beständiges Merkmal des Know-hows von Bollinger.
- In der Nase: ein Hauch von Stachelbeersäure. Gelbe Früchte wie Feigen verströmen süße Aromen, während Zitrusnoten von kandierter Zitrone und Bergamotte das Bouquet bereichern. Im Abgang zeigen sich schließlich honigartige Aromen, die in leichten Noten von roten Früchten ausklingen.
- Am Gaumen: unendlich genussvoll. Mirabelle mit leichter Säure, weiche, süße Aromen, cremiger Schaum... Zitruschalen runden das Ganze stilvoll ab und überziehen den Gaumen mit köstlich bitteren Noten und schöner Frische.

— Eine Mischung von Aromen für wahrhafte alchemistische Speisekombinationen

Um alle feinen Nuancen des PN VZ19 zur Geltung zu bringen, hat Bollinger mit großer Sorgfalt Aromen ausgewählt, die perfekt zu dieser goldenen Flüssigkeit passen.

Bollingers Menü beginnt mit einer Vorspeise, die eine Ode an die Seebrasse ist, zubereitet als Ceviche, gewürzt mit Limette und Mango. Der Hauptgang? Eine Tagine aus Kalbfleisch und Pfirsich, die durch drei verschiedene Gewürze zum Leben erweckt wird. Und als süße Leckerei am Ende des Essens? Eine Zitronen-Baiser-Torte, die genauso dekadent ist wie der Champagner in Ihrem Glas.

— Serviervorschlag

PN VZ19 ist für Weinliebhaber gemacht, die auf der Suche nach verschiedenen Ausdrucksformen des Pinot Noirs aus der Champagne sind. Wir empfehlen Ihnen, den PN VZ19 mit einer Temperatur zwischen 10 und 11°C zu servieren, um seinen einzigartigen Stil und seine Aromen zu unterstreichen. Sie können diesen Wein sofort genießen oder ihn zur weiteren Reifung im Keller aufbewahren.

