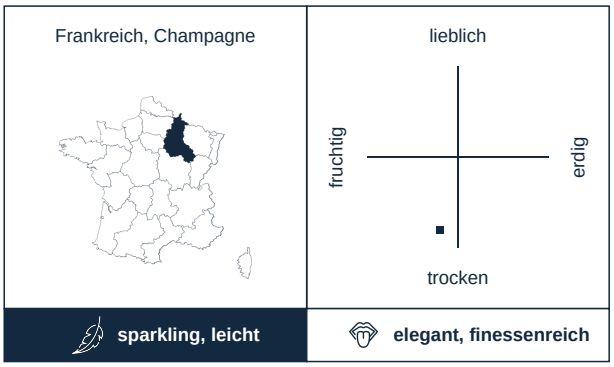
PN TX 20 CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC PN TX 20 AC

CHAMPAGNE BOLLINGER



Die Cuvée PN TX20 stammt aus dem Premier-Cru-Terroir von Tauxières an den Südwesthängen der Montagne de Reims. Die Kombination aus Kreide und Ton verleiht dem Pinot Noir dort Struktur, Frische und aromatische Tiefe. Im Glas glänzt der Champagner in einem goldgelben Ton mit goldenen Reflexen. In der Nase zeigen sich frische Zitrusnoten, ergänzt durch weisse Steinfrüchte wie Pfirsich und Quitte, untermalt von feinen, mineralischen Anklängen. Am Gaumen offenbart er zuerst rote Johannisbeere und kühle Frische, dann eine elegante Fülle mit Anklängen an eingekochte Früchte - komplex, lebendig und mit einem langen, harmonischen Abgang.



Pinot Noir

Genussreife: 1 - 5 Jahre

50% Vinifikation in Eichenfässern. Mindestens 36 Monate Flaschenreife auf der Hefe.

Holz-/Röstaromen, Feuerstein, Quitte, Pfirsich, Zitrone

mediterranes Gemüse, Pecorino, Gemüsewähe, Poularde, Gänsebraten, Hummer, Dorade

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**