

**BOLLINGER**  
**PN AYC 18**  
**Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Bollinger</b>
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	2'800'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 94

Dies ist die vierte Interpretation, der mit dem Jahrgang 2015 gestarteten PN-Serie, mit dem Ehrgeiz die Vielfalt der Ausdrucksformen des Pinot Noir hervorzuheben. Bei jeder Edition ist das Ziel, von einer Haupt-Cru-Lage und einem Jahrgang, die von Champagne Bollinger sorgfältig ausgewählt werden, deren jeweils einzigartigen Geschmack und Charakter zu vermitteln. Der PN-AYC ist eine Assemblage mit Trauben vorwiegend aus der Grand-Cru Gemeinde Aÿ-Champagne, mit einem kleinen Anteil an Trauben aus Tauxières und Verzenay. Der Grossteil als Basis, bildet dabei der Jahrgang 2018, unterstützt mit etwas 16er & 17er und einem kleinen Teil von Reserve Weinen (gelagert in Magnumflaschen) aus 2009. Eine wunderschön komponierte Cuvée, die alle Bollinger-Tugenden in sich vereint.