

BOLLINGER

B13

Brut AC



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bollinger
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	2'800'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 95, Richard Juhlin 92-94

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen zu 92% aus Grand Cru- und 8% Premier Cru Lagen, hauptsächlich von Aÿ und Verzanay und drei weiteren Dörfern. Ausgebaut wurde der Grundwein nach traditioneller Bollinger-Manier zu 100% in Eichenfässern. Degorgiert nach sieben Jahren Reifung auf der Flasche. Das stilistische B steht sowohl für Bollinger, als auch für die Zahl 13 des Erntejahres. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von roten Beeren, Weichseln, Weinbergpflirsich, gelben Pflaumen und Zitrusfrüchten, dazu feine Exotik nach Banane und Ananas, gestützt von Blüten- und Nuss Noten, etwas Honig, Brioche und Toast. Am Gaumen schöne, animierende Frische zeigend, ein Hauch von Grapefruit, finessenreich und elegant strukturiert, dabei komplex, mit zitronig-salzigem Touch im Abgang.