

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier, Ruban

Die Ikone unter den Roséchampagnern: Limited Edition Rubans

Beschreibung:

Die Cuvée Rosé zählt seit 1968 zu den Legenden unter den Champagnern aus Pinot Noir. Das Besondere daran ist, dass der Rosé seine Farbe durch Mazeration und nicht durch die Assemblage mit Rotwein erhält. Nach mindestens fünf Jahren Hefereife zeigt dieser Rosé de Noir lachsfarbene Eleganz, cremige Mousse, feine rote Frucht, zarte Briochenoten und kreative Frische – ein vielseitiger Genuss zu Fisch, Charcuterie oder auch Desserts mit roten Früchten.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Ruban
Ausbau:	60 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	02238--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier
Ruban

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 94/100, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	60 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.