



## Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Ein aussergewöhnlicher Jahrgang

**Beschreibung:**

Das im malerischen Dorf Tours-sur-Marne gelegene Champagnerhaus Laurent-Perrier verfügt über eigene, sehr hochwertige Weinberge. Der Brut Millésimé 2012 stammt aus einem aussergewöhnlichen Jahr und wird ausschliesslich aus der Chardonnay- Traube der Côte des Blanc und Pinot Noir-Trauben der Montagne de Reims hergestellt.

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Temperatur:**

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

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Artikelnummer:** 1100112

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.