



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.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

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
Ausbau:	96 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Artikelnummer:	1100115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	96 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.