



Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

Feinheit, Frische und Eleganz in Reinkultur

Beschreibung:

Der hohe Chardonnay- Anteil ist die Grundlage des Stils und die Persönlichkeit von Laurent-Perrier. «La Cuvée» besteht aus über 100 verschiedenen Cru Lagen und profitiert von einer langen Reifezeit.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit strohgelben Reflexen. Frisches, delikates Bouquet: Zitrusfrüchte, Lindenblüten und weissem Pfirsich. Fein, zarte Perlage – am Gaumen fruchtig und sehr geschmeidig bis ins gelbfruchtige Finale.

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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Laurent Perrier
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Falstaff 92/100
Ausbau:	48 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Artikelnummer:	02237--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Falstaff 92/100
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren