



2008 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.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Champagne

Produzent: Laurent Perrier

Bewertung(en): Falstaff 95/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 95/100

Ausbau: 144 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0 %

Rebsorte(n): 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Artikelnummer: 1100108

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	144 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren