Champagne Laurent-Perrier

Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut Champagne



Art.-Nr.:	0305731
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Rose
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	100% Pinot Noir
EAN:	03258430017700

Preise

Flasche 81,50 € brutto

Preis pro Liter: 108,67 €

UVP: ~~86,00 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Der Mut und das Können des Hauses Laurent-Perrier führten 1968 zur Entstehung der Cuvée Rosé, mit dem Anspruch, in allen Bereichen der Weinbereitung nach höchster Perfektion zu streben.

Ihre Beständigkeit, ihre Qualität, die Aromen frischer roter Früchte, die ausgeprägte Intensität und Frische machen sie zu einem geschätzten und anerkannten Wein.

Elegante Farbe, die ganz natürlich von einem schönen, sanften Himbeerrot zu lachsfarbenen Nuancen übergeht. Ein klares Bukett von außerordentlicher Frische und einer Palette roter Früchte: Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere, schwarze Kirsche.

Rein und herb im Ansatz und gleichzeitig rund und geschmeidig. Der fruchtige Geschmack dominiert am Gaumen und mutet wie ein Korb frisch gepflückter roter Beeren an.

Serviertemperatur: zwischen 8 und 10°C.

Seine reiche Aromapalette macht ihn zum idealen Begleiter von rohem, mariniertem Fisch, von gegrillten Gambas, von exotischer Küche, Parmaschinken und Süßspeisen aus roten Früchten. Wer es wagt, kann sie auch zu asiatischen oder indischen Speisen servieren.

• Rebsorte: 100% Pinot Noir
• Crus: etwa 10 verschiedene Crus, vorzugsweise aus den südlichen und nördlichen Regionen der Montagne de Reims – wo auch die berühmte Côte de Bouzy liegt – unter anderem die Lagen in Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne.
• Mazeration: Die Trauben der ausgewählten Parzellen werden ausgelesen und entrappt bevor sie in den Tank gefüllt werden.Durch die Mazeration – die je nach Weinlese 48 bis 72 Stunden dauert – erhalten wir die Farbe und vor allem die unvergleichlichen Fruchtaromen,die die reiche Aromapalette der besten Pinot Noir-Lagen offenbaren.
• Weinbereitung und Assemblage:Reifezeit: mindestens 5 Jahre.

Zutaten

Trauben, Saccharose, Fülldosage (Saccharose, Wein), Versanddosage (Saccharose, Wein), Konservierungsstoffe (Sulfite)

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	271kJ
Energie (kcal)	65kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0,1g
Zucker	0,1g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g