## Champagne Laurent-Perrier

# Laurent-Perrier Brut Millesime Champagne




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 0306241-15 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 12 % |
| **Anbauregion:** | Champagne |
| **Ausbau:** | im Stahltank |
| **Farbe:** | Weiß |
| **Geschmack:** | herb/brut |
| **Jahrgang:** | 2015 |
| **Klassifizierung:** | Flaschengärung |
| **Rebsorten:** | 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir |
| **Serviertemperatur:** | 9-11 |
| **EAN:** | 3258434320004 |

### Preise

**Flasche 84,90 €** brutto
Preis pro Liter: 113,20 €
*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

• Weiß-goldene Farbe mit sehr feiner, langanhaltender Perlage.
• Sehr komplexe Aromen von Bienenwachs, kandierten Zitronen, Geißblatt und Weißdorn, gefolgt von Aromen von geröstetem Brot und Orangen.
• Lebhafter Ansatz, der einem cremigen und eleganten Abgang mit Noten von kandierten Zitronen und Geißblatt weicht.
Das Weinjahr 2015 zeichnete sich durch extreme Witterungsverhältnisse aus: ein milder und niederschlagsreicher Winter, der einem kontrastreichen Frühling mit einer Kälteperiode vorrausging, gefolgt von einer großer Hitze in einem stürmischen Sommer. Der kühle und trockene September ermöglichte eine ideale Traubenreife.

**Rebsorten:** Chardonnay 50 %, Pinot Noir 50 %
**Crus:** Chardonnay von der Côte des Blancs (Chouilly, Oger, Cramant, Oiry), Pinot Noir von der Montagne de Reims (Tours-sur-Marne, Aÿ, Tauxières, Verzenay, Ambonnay).
**Reifezeit:** 8 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 | 0,8g |
| Zucker | 0,8g |
| Salz | 0g |
| Gesättigte Fettsäuren | 0g |



