Champagne Laurent-Perrier

Laurent-Perrier Grand Siecle No 24



Art.-Nr.:	030634-24
Gebinde:	1 x 1,50l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Ausbau:	traditionelle Flaschengärung
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	55% Chardonnay, 45% Pinot Noir
Restzucker:	0.000 g/l
Säure:	0.000 g/l
Serviertemperatur:	10
EAN:	3258434260003

Preise

Flasche 419,00 € brutto

Preis pro Liter: 279,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Laurent-Perrier Grand Siècle Itération No. 24 ist ein herausragender Champagner aus dem renommierten Haus Laurent-Perrier. Diese Iteration ist eine Mischung aus drei außergewöhnlichen Jahrgängen: 2007, 2006 und 2004.

• Er besteht aus 55% Chardonnay und 45% Pinot Noir
• Er bietet ein komplexes Bouquet mit Noten von weißen Blumen, Zitrusfrüchten, Mirabellen, Gewürzen, Menthol und warmem Gebäck. Am Gaumen ist er reichhaltig und ausgewogen, mit lebhafter Perlage und einem frischen Zitrus-Abgang
• Er hat hohe Anerkennung von Kritikern erhalten, darunter 97 Punkte von Wine Advocate und 98 Punkte von James Suckling.
Dieser Champagner ist bekannt für seine Eleganz, Beständigkeit und feine Perlen, was ihn zu einer luxuriösen Wahl für besondere Anlässe macht.

3 258434 260003 >