

DRINKS.

Laurent-Perrier La Cuvée 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500008
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Domaine Laurent-Perrier, 51150 Tours-Sur-Marne, France
Marke	Laurent Perrier
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas blass Golden, aufsteigende Perlen und ein beständiger Schaumkranz. Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weissen Blüten. Noten von Weinberg-Pfirsich und weissen Früchten. Frisch und fruchtig am Gaumen.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel

Beschreibung

Das Team von Laurent Perrier glaubt daran, dass der Mensch durch Assemblage grossartige Weine bzw. Champagner kreieren kann - und sich so über die Natur hinwegsetzt, die ein "perfektes önologisches Jahr" nicht kennt. Für den La Cuvée fließen nur die Moste der sogenannten Cuvée in die Assemblage ein, dies bedeutet nur 8ss% der gewonnen Traubensäfte. Hauptbestandteil mit mehr als 50% Anteil ist der Chardonnay, gefolgt vom Pinot Noir, und der Pinot Meunier ist mit etwas 10% in der Assemblage vertreten. Zu guter letzte werden Reserveweine verwendet um die Mischung zu veredeln. Die Reifezeit beträgt etwas 4 Jahre.