

DRINKS.

Perrier-Jouët Blason Rosé 75cl mit Etui



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 799839 |
| Alkoholgehalt | 12% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Abfüller | Champagne Perrier-Jouët, 28 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, France |
| Marke | Perrier-Jouët |
| Typ | Champagner |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | erinnert an Erdbeere, Himbeere, Granatapfel, Blutorange, Brioche und frisch gebackene Kekse. |
| Verkehrsbezeichnung | Champagner |
| Details | aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay |
| Verpackung | mit Verpackung |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Ja |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Keine Angaben |



| | |
|-----------------|---|
| Trinktemperatur | 8-10 Grad |
| Jahrgang | Keine Angaben |
| Passend zu | Apéro, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse |

Beschreibung

Pierre-Nicolas Perrier und Adèle Jouët gründeten nach ihrer Heirat im Jahr 1811 das Champagnerhaus Perrier-Jouët in Epernay. Bald schon war es der erste Betrieb, der Champagner der Sorte «Brut» verkaufte. Auch die Jahrgangschampagner zählten zu den ersten auf dem Markt. Seit 1993 übernimmt Hervé Deschamps die ehrenhafte Aufgabe des Kellermeisters und ist damit einer von sieben, die während der letzten zwei Jahrhunderte für Perrier-Jouët arbeiteten.

Der Blason Rosé Champagner ist eine Komposition aus etwa 30 Weinen. 50% davon klassifizieren sich als Pinot Noir, 25% als Pinot Meunier und 25% als Chardonnay. Die Zugabe von Reserveweinen aus den Anbaugebieten Aÿ und Vincelles (12-15%) gleicht etwaige klimabedingte Schwankungen zwischen den einzelnen Jahren aus. Die Dosage beträgt zwischen 8 und 11g/l, weshalb sich hier ein typischer Brut Champagner präsentiert. Die rosafarbene Tönung mit dem blass-orangen Schimmer lässt sich in vollen Zügen auskosten, sobald der fein perlende Wein ins Glas gefüllt wurde. Der Blason Rosé Champagner sollte am besten bei einer Temperatur von 9-11°C gekostet werden und ist eine gute Begleitung zu Lachs, Sushi, Thunfisch, Entenbrust, Lamm, Tomaten sowie Desserts mit roten Beerenfrüchten und Vanille.