



Laurent-Perrier

Cuveé Rosé

Typ	Champagner / Schaumwein
Herkunft	Champagne, Laurent-Perrier
Produzent	Laurent-Perrier
Qualitätsstufe	AOC
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	12 - 14 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Pinot Noir / Pinot Nero
Grösse	75cl
Artikelnummer	00515017

Bemerkungen

Es ist Laurent-Perrier gelungen, einen sogleich weinigen und frischen Champagner zu erzeugen. Er gilt weltweit als Referenz für Rosé-Champagner. Die sorgfältige Auswahl der Trauben und das Kelttern auf der Maische, erlauben es, Farbe und Aromafülle des Pinot Noir zu gewinnen, dessen Anteil in der Cuvée weit überwiegt. Im Gegenteil zu den meisten Rosé Champagner, wird die Basis für die Cuvée Rosé Brut durch "Saignée" hergestellt und nicht nur durch Mischung von Rot- und Weißweinen. Die Reifezeit entspricht der vollen Entfaltung der Aromafülle von roten Früchten.

Passt zu

Passt hervorragend als sehr angenehmer Appetitanreger, zu Wurstwaren und Geflügel oder ist ein ausgezeichnete Begleiter von Desserts mit roten Früchten und auch zu asiatischer Küche.

Degustationsnotizen

Klares und sehr frisches Bukett. Breite Duftpalette von kleinen roten Beeren: Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, schwarze Kirschen. Vorherrschender Eindruck ist seine außergewöhnliche Frische. Der

fruchtige Geschmack dominiert am Gaumen. Im Ansatz sehr klar und säuerlich-fruchtig wie ein Korb voller roter Beeren. Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Schattenmorellen. Weicher und runder Wein.