



## Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

Stil-Ikone mit zeitloser Raffinesse

### **Beschreibung:**

Diese Cuvée von Laurent-Perrier steht für die zurückhaltende, aber unerschütterliche Grösse des Hauses – ein Champagner von strahlender Reinheit und vollendeter Balance. Die kunstvolle Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier vereint Frische, Eleganz und Tiefe. Behutsam vinifiziert und lange gereift, zeigt er feine Perlage, lebendige Klarheit und harmonische Struktur. Ob als Apéro oder Speisenbegleiter: ein Inbegriff französischer Finesse – zeitlos, souverän und unverkennbar Laurent-Perrier.

### **Aromenprofil:**

Helles Gelb mit strohgelben Reflexen. Frisches, delikates Bouquet: Zitrusfrüchte, Lindenblüten und weissem Pfirsich. Fein, zarte Perlage – am Gaumen fruchtig und sehr geschmeidig bis ins gelbfruchtige Finale.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Ausbau:** 48 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Artikelnummer:** 02237--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Falstaff 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	48 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.