Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier, Ruban

Einer der beliebtesten Rosé-Champagner, für den das Haus berühmt ist

Beschreibung:

Der Mut und das Können des Hauses Laurent-Perrier führten 1968 zur Entstehung der Cuvée Rosé. Die Trauben für den Cuvée Rosé stammen aus etwa 10 verschiedenen Crus, vorzugsweise aus den südlichen und nördlichen Regionen der Montagne de Reims. Der Champagner Cuvée Rosé reift mindestens für 5 Jahre.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Frankreich **Produzent:** Ruban

Ausbau: 60 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.0%
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 02238--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier Ruban

Herkunft: Frankreich

Ratings: Falstaff 94/100, J. Robinson 16.5/20, James

Suckling 92/100, Parker 93/100, Score 18.5/20

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 60 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.0%

Servier: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren