

Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26, Laurent-Perrier

Grand Siècle: Das Beste mit dem Besten vermählen, um das Beste zu erhalten

Beschreibung:

Das perfekte Weinjahr verkörpert bei Laurent Perrier einen grossen Champagner, der eine tiefgehende Intensität und aromatische Komplexität entwickelt und doch seine Frische und Säure über die Zeit erhält. Aus dieser Idee entstand 1959 die Prestige-Cuvée Grand Siècle. Die Assemblage von Grand Siècle besteht aus 3 hervorragenden Weinjahren, deren önologische Profile sich gegenseitig ergänzen. Der Grand Siècle reift mindestens 10 Jahre im Keller.

Aromenprofil:

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

Produzent: Laurent-Perrier

Ausbau: 144 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Artikelnummer: 06152--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26
Laurent-Perrier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 100/100, Decanter 96/100, Falstaff 98/100, Parker 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	144 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	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.