



Champagne Brut Nature

Blanc de Blancs, Laurent-Perrier

Mineralischer Chardonnay-Champagner mit Zero Dosage

Beschreibung:

Edel, trocken und absolut geradlinig – typisch Laurent-Perrier

Degustationsnotiz:

Hell funkelndes Gelb, feiner Duft nach Zitrusfrucht, nassem Stein und salziger, leicht herber Mineralik. Am Gaumen füllig und präzise, salzige Mineral-Frische trifft auf Zitrusfrucht, fokussierte Säure und pure Animation. Beeindruckend tiefgründig, kompakt und alle Sinne ansprechend. Viel Länge auch im Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Laurent-Perrier

Ausbau: 72 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 11113--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Blanc de Blancs
Laurent-Perrier

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100, Falstaff 92/100, J.
Robinson 17/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 72 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0%
Servier: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren