

2004 Champagne Alexandra

Grande Cuvée Rosé, Laurent-Perrier

7 Jahrgänge wurden bis jetzt produziert



Degustationsnotiz:

Orange-Bernstein (Sonnenuntergang in der Montage de Reims). Sehr komplexer, verschlossener Duft nach Preiselbeeren und Himbeeren, Harz, Wachsnoten, geröstete Pinienkerne, getrocknete Orangenschalen, Nelken, Ingwer, und weisser Pfeffer, lang und länger werdend, weiche Perlage, vinöser Rosé, rote Johannisbeeren und Früchtetee im langen Finale – ganz gross.

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
Region:	Champagne
Produzent:	Laurent Perrier
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 20/20, Wine Enthusiast 95/100
Ausbau:	192 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Artikelnummer:	0807704

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Alexandra

Grande Cuvée Rosé
Laurent-Perrier

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score
20/20, Wine Enthusiast 95/100
Rebsorte(n): 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 192 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren