# 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.
**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):** | Falstaff 94/100, Parker 93/100, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100 |
| **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 |
| **Bewertung(en):** | Falstaff 94/100, Parker 93/100, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Pinot Noir |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 60 Monate im Stahltank |
| **Alkoholgehalt:** | 12.0 % |
| **Service:** | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch