



## 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.

### **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 100/100, Parker 96/100, Decanter 96/100, Falstaff 98/100

**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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 100/100, Parker 96/100, Decanter 96/100, Falstaff 98/100
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	144 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren