

## Champagne Brut Grand Siècle

Laurent-Perrier

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

**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

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b>   | Frankreich                     |
| <b>Region:</b>          | Champagne                      |
| <b>Produzent:</b>       | Champagne Laurent-Perrier      |
| <b>Bewertung(en):</b>   | Parker 96/100, Decanter 96/100 |
| <b>Alkoholgehalt:</b>   | 12.0 %                         |
| <b>Trinkreife:</b>      | Jetzt bis 2033                 |
| <b>Traubensorte(n):</b> | Chardonnay, Pinot Noir         |
| <b>Artikelnummer:</b>   | 06152--                        |



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Siècle

Laurent-Perrier

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 96/100, Decanter 96/100  
**Traubensorte(en):** Chardonnay, Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2033  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren