



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

Region:

Champagne

Produzent:

Laurent Perrier

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Falstaff 92/100, J. Robinson 17/20

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
Bewertung(en):	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 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren