

2004 Champagne Alexandra

Grande Cuvée Rosé, Laurent-Perrier

7 Jahrgänge wurden bis jetzt produziert



Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Laurent Perrier

Valutazioni: James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 20/20, Wine Enthusiast 95/100

Vinificazione: 192 Monate im Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

Maturità: Jetzt trinkreif

Varietà d'uva: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Numero di articolo: 0807704

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Alexandra

Grande Cuvée Rosé
Laurent-Perrier

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 20/20, Wine Enthusiast 95/100
Varietà d'uva:	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	192 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren