

# DRINKS.

## Laurent-Perrier Cuvée Rosé 150cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500012
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Domaine Laurent-Perrier, 51150 Tours-Sur-Marne, France
Marke	Laurent Perrier
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Sanftes Himbeerrot mit lachsfarbenen Reflexen. Ein frisches Bouquet mit Aromen von Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere, schwarze Kirsche. Rein und herb im Ansatz und gleichzeitig rund und geschmeidig. Am Gaumen sehr fruchtig.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	100% Pinot Noir
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Antipasti, Asiatische Küche, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte

## **Beschreibung**

Das Team von Laurent Perrier glaubt daran, dass der Mensch durch Assemblage grossartige Weine bzw. Champagner kreieren kann – und sich so über die Natur hinwegsetzt, die ein "perfektes önologisches Jahr" nicht kennt. Der Cuvée Rosé aus 100% Pinot Noir Reben wird aus etwa 10 verschiedene Crus assembliert, vorzugsweise aus den südlichen und nördlichen Regionen der Montagne de Reims – wo auch die berühmte Côte de Bouzy liegt – unter anderem die Lagen in Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne. Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden ausgelesen und entrappt bevor sie in den Tank gefüllt werden. Durch die Mazeration – die je nach Weinlese 48 bis 72 Stunden dauert – erhalten wir die Farbe und vor allem die unvergleichlichen Fruchtaromen, die die reiche Aromapalette der besten Pinot Noir-Lagen offenbaren. Die Reifezeit des Cuvée beträgt mindestens 5 Jahre.