

DRINKS.

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature 150cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500014
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Chamapgne
Abfüller	Domaine Laurent-Perrier, 51150 Tours-Sur-Marne, France
Marke	Laurent Perrier
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Weisse Farbe mit feiner, anhaltender Perlage. Mineralische Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten. Lebhafter Auftakt, ausgewogene Präsenz am Gaumen; frisch mit kräftigen Zitronenaromen im Finale.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	100% Chardonnay
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	Apéro, 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. Für den Brut Nature werden Chardonnay Reben sorgfältig aus den besten Lagen ausgewählt. Zum einen von der Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oiry, Chouilly. Sowie zum anderen aus der Montagne de Reims: Tours-sur-Marne, Villers-Marmery, Rilly La Montagne. Bereits vor der Alterung im Keller muss zwischen den Weinen des Weinjahres und den Reserveweinen ein vollkommenes Gleichgewicht gefunden werden. Nach der Reifung werden die Weine ohne Zusatz von Dosage entthet.