

DRINKS.

Perrier-Jouët Grand Brut Set mit 2 Flutes 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500166
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Épernay
Abfüller	Perrier-Jouët, 11 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, France
Marke	Perrier-Jouët
Typ	Champagner
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Fruchtig und blumig mit dezenten Noten von Vanille und Butter.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	20% de Chardonnay, 40% de Pinot Noir, 40% de Pinot Meunier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad



Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Pierre-Nicolas Perrier und Adèle Jouët gründeten als frisch vermähltes Ehepaar im Jahre 1811 das Champagnerhaus Perrier-Jouët. 1854 verkaufte man als erster Hersteller überhaupt Champagner der Sorte "Brut" - dls relativ herbe Schaumweine mit einem Restzuckergehalt von weniger als 12g/L führen die Brut Champagner heutzutage den Markt an. Vier Jahre später brachte das Haus als eines der ersten einen Jahrgangs-Champagner heraus.

Der Grand Brut definiert sich als Cuvée und ist eine der bekanntesten Auskopplungen von Perrier-Jouët. Der Champagner setzt sich aus den Trauben von fünfzig Anbaugebieten zusammen. Die Kombination aus 40% Pinot Noir (insb. aus Montagne de Reims und Vallée de la Marne), 40% Pinot Meunier (aus Vallée de la Marne) sowie 20% Chardonnay (aus Côte des Blancs) bringt einen Champagner hervor, der am besten bei einer Temperatur von 8°C zusammen mit Carpaccio, Gemüse oder Tofu serviert wird. Die mitgelieferten Champagnerflöten mit dem dekorativen Logo des Hauses setzen den Schaumwein optimal in Szene.