

# DRINKS.

## Perrier-Jouët Blason Rosé 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500168
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Epernay
Abfüller	Perrier-Jouët
Marke	Perrier-Jouët
Typ	Champagner
Anwendung	pur bei 9-11°C oder für edle Drinks
Degustationsnotiz	überwiegend fruchtig mit Birnen, Aprikosen, Blutorangen, Johannisbeeren und Kirschen; ausserdem zeigen sich florale Noten von weissen Blüten, Heckenkirschen und Rosen sowie Butterbiskuits und Gebäck.
Details	Dosage: 8-11 g/l
Verschluss	Korken



### Beschreibung

Pierre-Nicolas Perrier und Adèle Jouët gründeten nach ihrer Heirat im Jahr 1811 das Champagnerhaus Perrier-Jouët in Epernay. Bald schon war es der erste Betrieb, der Champagner der Sorte "Brut" verkaufte. Auch die Jahrgangschampagner zählten zu den ersten auf dem Markt. Seit 1993 übernimmt Hervé Deschamps die ehrenhafte Aufgabe des Kellermeisters und ist damit einer von sieben, die während der letzten zwei Jahrhunderte für Perrier-Jouët arbeiteten.

Der Blason Rosé Champagner ist eine Komposition aus etwa 30 Weinen. 50% davon klassifizieren sich

als Pinot Noir, 25% als Pinot Meunier und 25% als Chardonnay. Die Zugabe von Reserveweinen aus den Anbaugebieten Aÿ and Vincelles (12-15%) gleicht etwaige klimabedingte Schwankungen zwischen den einzelnen Jahren aus. Die Dosage beträgt zwischen 8 und 11g/l, weshalb sich hier ein typischer Brut Champagner präsentiert. Die rosafarbene Tönung mit dem blass-orangen Schimmer lässt sich in vollen Zügen auskosten, sobald der fein perlende Wein ins Glas gefüllt wurde. Dann auch ist der Zeitpunkt gekommen, da die Duftnoten von reifem, saftigem Obst, Butterbiskuits und weissen Blüten ausströmen, um in einen ebenso fruchtigen und floralen Geschmack überzugehen. Der Blason Rosé Champagner sollte am besten bei einer Temperatur von 9-11°C gekostet werden und ist eine gute Begleitung zu Lachs, Sushi, Entenbrust, Lamm sowie Desserts mit roten Beerenfrüchten und Vanille.