

DRINKS.

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2013 by Mischer Traxler Limited Edition 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500472
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Epernay
Abfüller	Perrier-Jouët, 11 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, France
Marke	Perrier-Jouët
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas leuchtend Pfirichfarben. In der Nase Aromen von reifen und saftigen Birnen, einem Hauch von Zitrus, grünem Pfeffer und Ingwer. Ein subtiler Salzgehalt. Am Gaumen ein lebendiger Auftakt mit cremiger Textur. Blumige Noten von Lindenblüten, ergänzt durch Birnen-, Mandarinen- und Grapefruitschalen.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	45% Chardonnay (Carmant und Avize), 50% Pinot Noir (Mailly und Verzy), 5% Pinot Meunier.
Verpackung	Mit Verpackung (Box)



Etikette	kunstvoll, verspielt
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2013
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse

Beschreibung

Pierre-Nicolas Perrier und Adèle Jouët gründeten 1811 nach ihrer Heirat das Champagnerhaus Perrier-Jouët in Epernay. Im Jahre 1854 war Perrier-Jouët das erste Haus, das Champagner der Sorte "Brut" verkaufte und 4 Jahre später war es einer der ersten, die einen Jahrgangschampagner veröffentlichten. Einer der berühmtesten Geniesser des Perrier-Jouët in der Geschichte des Hauses war wohl Napoleon III. In den letzten 200 Jahren gab es sieben verschiedene Kellermeister, die über die Herstellung des bekannten Champagners wachten. Seit 1993 ist Hervé Deschamps der Kellermeister des Hauses und jedes seiner Cuvées ist einzigartig. Der Belle Epoque Rosé ist ein entschlossener und origineller Champagner, der nur in Ausnahmejahren und in begrenzter Stückzahl hergestellt wird. Der Champagner besteht aus Chardonnay (Crus Verzy und Mailly-Champagne), Pinot Noir und Pinot Meunier. Das reichhaltige Aroma der Pinot Noir Trauben wird durch die florale Eleganz des Chardonnay ergänzt und mischt sich mit dem abgerundeten und aromatischen Aroma der Pinot Meunier Trauben. Die blasse Pfirsichfarbe erhält der Champagner durch die Zugabe von einem geringen Anteil Pinot Noir, welcher durch das Mazerieren des weissen Saftes auf den roten Schalen hergestellt. Die Trauben stammen aus den namhaften Crus Cramant, Avize, Ay, Mailly, Dizy. Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 12° C.