DRINKS.

Perrier-Jouët Grand Brut 75cl mit Etui

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704325
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Epernay
Abfüller	Perrier-Jouët, 11 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, France
Marke	Perrier-Jouët
Typ	Champagner
Degustationsnotiz	Fruchtig und blumig mit Aromen von Ananas und Grapefruit, am Gaumen mit überwiegen fruchtige Noten mit leicht perlender Kohlensäure.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	Eine Vermählung aus bis zu 40 verschiedenen Crus
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad

Passend zu Apéro

Beschreibung

Pierre-Nicolas Perrier und Adèle Jouët gründeten 1811 nach ihrer Heirat das Champagnerhaus Perrier-Jouët in Épernay. Im Jahre 1854 war Perrier-Jouët das erste Haus, das Champagner der Sorte "Brut" verkaufte; 4 Jahre später war es einer der ersten, die einen Jahrgangschampagner veröffentlichten. 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 besitzt seine eigenen Charakteristika, mit denen es sich von anderen unterscheidet. Der Perrier-Jouët Grand Brut wird aus 35 bis 40 verschiedenen Crus der Champagne erstellt, inklusive den Crus der Côte des Blancs. Von diesen stammen 40% von Pinot Noir-, 40% von Pinot Meunier- und 20% werden aus Chardonnay-Trauben gewonnen. Die restlichen zehn bis zwanzig Prozent stammen aus vorherigen Jahrgängen. Nach der Fermentierung und einer Ruheperiode werden bis zu 300 Weine verkostet, selektiert, vermählt und lagern dann in den berühmten Tunneln zur Reifung, bevor sie abgefüllt werden.