

DRINKS.

Perrier-Jouët Blason Rosé 75cl mit Etui



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799839
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Perrier-Jouët, 28 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, France
Marke	Perrier-Jouët
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	erinnert an Erdbeere, Himbeere, Granatapfel, Blutorange, Brioche und frisch gebackene Kekse.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay
Verpackung	mit Verpackung
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben



Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse

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 und 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. Der Blason Rosé Champagner sollte am besten bei einer Temperatur von 9-11°C gekostet werden und ist eine gute Begleitung zu Lachs, Sushi, Thunfisch, Entenbrust, Lamm, Tomaten sowie Desserts mit roten Beerenfrüchten und Vanille.