



LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT

AOC Champagne Laurent-Perrier



분 **88.50** 75cl

Es war Bernard de Nonancourt, der ab Mitte des 20. Jahrhunderts den Stil des 1822 gegründeten Hauses massgeblich geprägt hat. Er modernisierte die traditionelle Champagner-Herstellung und brachte die Kunst der Assemblage die mittlerweile für die Kreation grosser Champagner unabdingbar ist auf ein neues Niveau. Ihm ist die die Konstanz in Qualität und stillstischer Ausrichtung zu verdanken, für die das Haus heute berühmt ist. Dies gilt nicht zuletzt auch für die Basisprodukte, die alle Qualitäten von Laurent-Perrier mustergültig vereinen: Frische, Eleganz und Harmonie.

Herkunft Champagne, Frankreich

Traubensorten
100% Pinot Noir

Vinifikation

Klassische Flaschengärung

Degustationsnotizen

Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, frisch und herb im Ansatz, dann rund und geschmeidig

Geniessen zu

Fisch, Krustentieren, exotischen Gerichten inklusive Sushi, Süssspeisen aus roten Früchten