Champagne Laurent-Perrier

Laurent-Perrier La Cuvee Champagne

Art.-Nr.:	03062101
Gebinde:	1 x 0,75l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Serviertemperatur:	8-10
EAN:	084878169007

Preise

Geschenkspack 45,80 €
brutto
Preis pro Liter: 61,07 €

UVP: ~~50,90 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Diese Cuvée kann nur mit dem reinsten Traubenmost bereitet werden. "La Cuvée" ist ein feiner, frischer Champagner, der lange in unseren Kellern heran reift.

Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit von Laurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die Merkmale dieses Weines. Er ist der perfekte Einstieg in den Stil des Hauses.

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG
Nur die Moste der sog. Cuvée fließen in die Assemblage ein, d.h. nur 80% der gewonnenen Traubensäfte
Rebsorten: Chardonnay 50 bis 55%, Pinot Noir 30 bis 35%, Meunier 15 bis 20% + 20 bis 30% Reserveweine um die Regularität des Stils zu gewährleisten.
Crus: über 100* verschiedene, von Laurent-Perrier ausgewählte Lagen "La Cuvée" profitiert von einer langen Reifezeit. Die dadurch erhaltene Ausgewogenheit und die Frische des Weins ermöglichen eine leichte Dosage.

SENSORISCHE MERKMALE

• Blass goldene Farbe. Fein aufsteigende Perlen bilden einen beständigen Schaumkranz.
• Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weißen Früchten.
• Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale.
• Serviertemperatur: zwischen 8 und 10°.

Zutaten

Trauben, Saccharose, Fülldosage (Saccharose, Wein), Versanddosage (Saccharose, Wein), Konservierungsstoffe (Sulfite)

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	271kJ
Energie (kcal)	65kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0,7g
Zucker	0,7g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g