Champagne Laurent-Perrier

Laurent-Perrier Harmony Champagne Demi-Sec



Art.-Nr.:	03062302
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	halbtrocken
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Restzucker:	0.000 g/l
Säure:	0.000 g/l
Serviertemperatur:	6-8
EAN:	3258430045727

Preise

Flasche 44,90 € brutto

Preis pro Liter: 59,87 €

UVP: ~~49,90 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Weicher, zarter Schaumkranz, elegante, glänzende Farbe mit einem tiefen goldgelben Schimmer.
• Das intensive und reichhaltige Bukett präsentiert Noten von Mandel und Haselnuss begleitet von Röstaromen.
• Nach einigen Jahren Reifezeit, entfalten sich füllige Aromen von Honig und Tannenharz. Ein großzügiger Wein, mit vollmundigem Geschmack.
• Serviertemperatur: zwischen 6° und 8°.
Einer der höchsten Chardonnay Anteile seiner Kategorie. Sorgfältige Auswahl der Assemblage, ausgewogene Dosage für einen ausgefeilten Demi-Sec. Reift mehr als doppelt so lange wie der Durchschnitt.

Die Entwicklung des allgemeinen Geschmacks hin zu weniger süßen Weinen und der Genuss von Wein als Aperitif, haben zu einer größeren Verbreitung der Brut Champagner geführt. Aber es gibt immer noch zahlreiche Liebhaber, die den Demi-Sec als Symbol subtiler Genüsse der Vergangenheit schätzen.

Harmony ist ein runder, delikater Demi-Sec-Champagner mit einem hohen Chardonnay-Anteil und einer ausgewogenen Dosage.

Serviervorschlag: Dieser Wein verfeinert süß-saure Speisen und harmoniert vorzüglich mit Süßspeisen und Backwaren. Er verleiht den Speisen eine besondere Geschmacksintensität.

Zutaten

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	330kJ
Energie (kcal)	79kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	3,8g
Zucker	3,8g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g

3 258430 045727 >