## Champagne Laurent-Perrier

# Laurent-Perrier La Cuvee Champagne

| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 03062801 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,38l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 12 % |
| **Anbauregion:** | Champagne |
| **Farbe:** | Weiß |
| **Geschmack:** | herb/brut |
| **Klassifizierung:** | Flaschengärung |
| **Rebsorten:** | 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier |
| **Serviertemperatur:** | 8-10 |
| **EAN:** | 3258432490006 |

### Preise

**Flasche 27,50 €** brutto

Preis pro Liter: 73,33 €

*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°. KOMBINATIONEN MIT SPEISEN Dieser frische und klare Wein eignet sich bestens als Aperitif. Die Noten von Zitrus und weißen Früchten und seine bemerkenswerte Ausgewogenheit, die von den subtilen Perlen unterstützt wird, machen ihn zum idealen Begleiter von Geflügel und Edelfischen.

## 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 |