



Brut 3,0 L Magnum Champagne AOC

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 12.00 g/l

Säure: 7.80 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Weingut

1812 gegründet und bis heute noch immer in Familienbesitz, so präsentiert sich Laurent-Perrier als eines der größten Champagnerhäuser mit tiefer Tradition. Werte sind und waren schon immer die Pfeiler dieses Hauses, begründet durch Bernard de Nonancourt und heute gelebt durch den Leiter Yves Dumont mit seiner liebevoll und familiär geführten Belegschaft. Der Grundstein für den besonderen Stil, der heute die Champagner von Laurent-Perrier auszeichnet, wurde von Alain Terrier, einem der größten Kellermeister der Champagne, gelegt und wird heute konsequent fortgeführt von Michel Fauconnet, der Jahr für Jahr mit kompromißloser Beständigkeit und einem tief verwurzelten Qualitätsbewußtsein die Cuvees des Hauses zusammenstellt. Laurent-Perrier steht für hochelegante, feine Champagner, die hervorragend als Aperitif-Weine oder zur Gestaltung eines beschwingten Abends passen. Keine wuchtigen, schweren Tropfen hat man hier im Glas, sondern immer ein Getränk, das ungeheure Lust auf den nächsten Schluck macht. Wer sich ein Gläschen Champagne Laurent-Perrier einschenkt, gönnt sich ein Stück Lebensfreude und gute Laune.

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Blass-golden, Citrusfrüchte und grüner Apfel, angenehm leicht und zartsüffig mit feiner Perlage

Passt gut zu

zum Aperitif, Meeresfrüchtesalat

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Der Brut von Laurent-Perrier hat mit seinem Stil viel dazu beigetragen, aus Champagner den idealen Aperitifwein zu machen. Dank seiner Zartheit und feinsten Perlage macht er Appetit auf mehr.