



## Cuvée Brut Rosé 2009

Laurent-Perrier

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Laurent-Perrier
<b>Ausschanktemperatur</b>	8-10°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir
<b>Ausbau</b>	2. Flaschengärung
<b>Passt zu</b>	Apéro, asiatische Gerichte, Fisch, Sushi
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2009
<b>Artikelnummer</b>	00012601

### Bemerkungen

Das Champagnerhaus Laurent-Perrier wurde 1812 als Familienbetrieb gegründet. In seiner langen Geschichte hat es sich einen Ruf als Spitzenbetrieb erarbeitet. Die heute noch existierende Handschrift des Gutes ist Bernard de Nonancourt, einem der legendären Unternehmer in der Champagne, zu verdanken. Laurent-Perrier ist besonders beliebt wegen seiner konstant hohen Qualität, der perfekten Balance aus Frische und Komplexität, seiner Finesse und Eleganz - Cuvée für Cuvée.

### Degustationsnotizen

Der Cuvée Rosé Brut vom Champagnerhaus Laurent-Perrier gehört zu den bekanntesten Rosé-Champagnern - und das zu Recht! Dank mehrstündiger Maischestandzeit zeigt sich der Wein besonders intensiv in der Farbe und im Geschmack. In der Nase sehr ausdrucksvoll mit Aromen von perfekt reifen Beeren wie Erdbeere, Johannisbeere, Himbeere und Kirsche. Am Gaumen äusserst weich mit feinperliger Mousse. Langer Abgang.

### Passt zu

Apéro, Kaviar, Sushi und asiatischer Küche.