



## 2015 Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Ein aussergewöhnlicher Jahrgang

**Beschreibung:**

Das im malerischen Dorf Tours-sur-Marne gelegene Champagnerhaus Laurent-Perrier verfügt über eigene, sehr hochwertige Weinberge. Der Brut Millésimé 2012 stammt aus einem aussergewöhnlichen Jahr und wird ausschliesslich aus der Chardonnay- Traube der Côte des Blanc und Pinot Noir-Trauben der Montagne de Reims hergestellt.

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Laurent Perrier
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	96 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1100115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	96 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren