

Champagne Prestige Sélection Pierre Laforest, Cuvée, AOP, Champagne, brut

Frankreich | Champagne

Art. Nr. 574699

Weinbeschreibung

Die kraftvolle und lebendige Perlage zeigt ein dichtes Perlenspiel und ist extrem gut integriert. So wie es bei einem Premium Champagner sein soll. Der Geruch von gelbem Steinobst und ein Hauch von weißen Blüten macht Lust auf den ersten Schluck. Über 60 Monate hatte das elegante Cuvée Zeit auf der Hefe zu ruhen. So konnten sich feine Noten von Vanille, Haselnuss und frisch gebackenem Hefezopf ausbilden. In Kombination mit der Aromatik von gelbem Apfel und kandierten Früchten zeigt sich die Finesse und Präzision unserer exklusiven Edition Pierre Laforest.

Wussten Sie schon?

Schon seit Jahrhunderten stehen die Weine der Champagne für einen außergewöhnlichen Geschmack, schon allein wegen des berühmten Kreidebodens, auf dem die Reben wachsen. Einzigartiges Klima, eine ausgewählte Anzahl an Rebsorten und jahrhundertealtes Fachwissen, zu dem auch die Méthode champenoise gehört, liefern beste Voraussetzungen.

Passt zu:

Ideal zu Meeresfrüchten, gegrillter Hähnchenbrust oder Salat von Beluga-Linsen.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	ALKOHOL:	12 vol. %
ANBAUGEBIET:	Champagne	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	9 g/l	WEINART:	Champagner, brut
SÄURE:	6,9 g/l	REBSORTE:	Cuvée
TRINKTEMPERATUR:	eisgekühlt	ALLERGENE:	enthält Sulfite
TRINKREIFE:	jung genießen		

