

Laurent-Perrier Cuvée Rosé 75 cl 12%

Laurent-Perrier Frankreich Champagne 75 cl 12% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Rosé-Champagner aus 100% Pinot Noir mit frischen Aromen roter Früchte und feiner Perlage.

Servierempfehlung

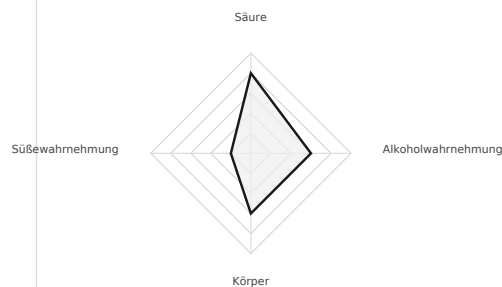
Gut gekühlt bei 8-10 °C servieren.

Passt zu

Passt zu exotischer und asiatischer Küche, mariniertem Fisch, Parmaschinken, Chaource-Käse und roten Fruchtdesserts.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Geschenk geeignet.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Brillant
Farbintensität	Mittel
Perlage / Still	Stark perlend
Farbton	Rosa

Abgang

Charakter	Frisch, Fruchtig, Elegant
-----------	----------------------------------

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Textur	Seidig

Schaumwein

Dosage	Herb
Mousse	Fein
Perlage	Fein
Herstellungsmethode	Traditionelle Flaschengärung

Stil und Charakter

Stil	Frisch, Fruchtbetont, Elegant
------	--------------------------------------

Vinifikation

Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung, Flaschengärung mit Hefelager, Flaschengärung mit Degorgieren
Hefelager	Hefelager in der Flasche
Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut
Unfiltriert	Filtriert

Aromatik

Frucht	Himbeere, Rote Johannisbeere, Erdbeere, Schwarzkirsche
--------	---

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Schaumweintulpe
Serviertemperatur	Kalt servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Asiatische Küche, Fisch, Schinken, Käse, Fruchtdesserts
-------------------	--

