

LAURENT-PERRIER ULTRA BRUT CHAMPAGNE AC 12° 75CL



75cl

Marke

Laurent-Perrier

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Alkoholgehalt

12 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Eintopf , Lamm,Wild,Rind , Mediterrane Küche

Herstellungsprozess

Der Laurent-Perrier Ultra Brut besteht aus 55% Chardonnay, 45% Pinot Noir und 1 oder 2 Reserveweine eines komplementären Weinjahres. Es werden nur Trauben verwendet, die einen hohen Oechslegrad und gleichzeitig einen geringen Säuregehalt aufweisen, damit der Wein das gewünschte Gleichgewicht ohne Zusatz von Zucker erreichen kann. Der Champagner reifte in der Flasche mindestens 6 Jahre.

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

Aktuell 76.00

(inkl. MwSt.)