



★★★★★ (2)

## Laurent-Perrier Cuvée Rosé Champagne AOC

Frankreich, Champagne

Leuchtendes Lachsrosa. Klassische Hefe- und angenehme Fruchtaromen in der Nase, grüne Äpfel. Mittelvoller Körper, saftige Säure und feine Perlage im Gaumen.



Wine Spectator: **93 Punkte**

James Suckling: **92 Punkte**

Robert Parker: **92 Punkte**



Pinot Noir



6-8°C



1 Jahr

### Passende Gerichte

Apérohäppchen, rotes Fleisch, Salzwasserfisch, Sushi, würziger Käse

## Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm



### Laurent-Perrier Cuvée Rosé Champagne AOC

 Pinot Noir

°C 6-8°C

 1 Jahr

#### Passende Gerichte

Apérohäppchen, rotes  
Fleisch,  
Salzwasserfisch, Sushi,  
würziger Käse