

# Champagner Perrier Jouet Perrier Jouet Grand Brut Champagne



<b>Art.-Nr.:</b>	030120
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Rebsorten:</b>	20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir
<b>Restzucker:</b>	0,000 g/l
<b>Säure:</b>	0,000 g/l
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>EAN:</b>	3113880105110

## Preise

**Flasche 46,50 €** brutto

Preis pro Liter: 62,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Das Kleid von funkelnder hellgelber Farbe hinterlässt einen Eindruck von Lebhaftigkeit.
- Das Duftaroma verrät nach dem ersten Eindruck Overtüre, Reife und Fülle mit würzigen, parfümierten Noten. Es treten Noten von reifen gelben Früchten, exotischen Früchten (Ananas) und Blütenhonig auf, die dem Wein seinen frischen und gehaltvollen Charakter verleihen.
- Auf der Zunge entfaltet sich ein Gleichgewicht von Fülle und Lebhaftigkeit, das dem Wein gleichzeitig eine anmutig Eleganz schenkt.

### Empfehlung:

FrISCHE und einfache Vorspeisen, zum Beispiel Fischpasteten oder Carpaccio von Jakobsmuscheln harmonieren perfekt mit Perrier-Jouët Grand Brut. Passt auch ganz einfach zu Austern (beispielsweise Bellon-Austern). Die ideale Serviertemperatur des Champagners Grand Brut liegt zwischen 7 und 9°C.

## Zutaten

Traube Zucker Dosage Konservierungsstoff (SULFITE)

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

