

WEIN-EXPERTISE 59106

## JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale Brut

<b>QUALITÄT</b>	Champagne Méthod Traditionelle
<b>LAND / LAGE</b>	Frankreich – Châlons en Champagne
<b>DOSAGE</b>	Brut
<b>REBSORTE</b>	Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 35%
<b>BESCHREIBUNG</b>	Die Cuvée präsentiert sich nach mindestens 3-jähriger Reifelage- rung mit Goldgelber Farbe und feinem Mousseux. Angenehmes, fein- fruchtiges Bukett mit Aromen von Pfirsich, Ananas und Biskuit. Erfrischend fruchtig im Geschmack mit feinwürzigem Nachhall.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Frisch und elegant eignet er sich optimal zum Apéritif, zu Canapés, zu leichten Vorspeisen und Fisch. Perfekt für besondere Anlässe und Augenblicke!
<b>SERVIERTEMP.</b>	6 - 8 °C

**INFO** Champagne Joseph Perrier in Châlons-  
en-Champagne wurde 1825 gegründet.  
Unter den Gebäuden befinden sich die  
für diese Region typischen  
kilometerlangen Kreidekeller in denen  
der Champagner bei einer konstanten  
Temperatur von 10-12 °C und einer  
Luftfeuchtigkeit von ca. 85% ideale  
Lagerbedingungen vorfindet.



### ANALYSE



>> Zum Youtube Video mit Online-Wein-  
probe [Hier klicken oder QR Code scannen](#)

Alkohol	12 % vol
<b>Inhalt / Fl. je Karton</b>	0,75 L   6
<b>EAN FI.</b>	4008077591069