

ROSELLAS *dryckestipsare*

Vårt taxfree-sortiment är stort och vi finns tillgängliga både ombord och här på nätet för hjälpa dig att hitta rätt festdrycker för just den tillställning du planerar, med kvalitet till rätt pris, inom ramen för din budget.

Vi ger tips på drycker och dryckes-kombinationer, recept på bål eller välkomstdrinkar samt råd om mängd som behövs.



Laurent-Perrier Grand Siècle

Laurent-Perrier är ett av världens främsta champagnehus, vackert beläget i den pittoreska byn Tours-sur-Marne öster om Epernay. Firman grundades 1812 har under 200 år legat i framkant när det gäller tillverkning av unika och eleganta champagner.

Laurent-Perrier drivs av två systrar. Gemensamt för Laurent-Perriers Champagne är att de är eleganta med mycket struktur och finesse, vilket gör att de passar extra bra ihop med mat.

Laurent-Perrier kallas ofta för "The-non-vintage Champagne-house" eftersom husets karaktäristiska stil är att hela tiden blanda sig fram till en optimal cuvée för att undvika svackor under svagare årgångar. Deras non-vintage Champagne Grand Siècle anses vara världens främsta.

Grand Siècle är en blandning av druvorna Chardonnay och Pinot Noir, och druvorna kommer uteslutande från den bäst rankade odlingarna, så kallade grand crus. Champagnen lagras efter det minst sju år i Laurent-Perriers källare innan de släpps till försäljning!

Champagnen har en intensiv doft som följs av kraftiga toner av kanderade citrusfrukter, en lätt mineralitet, frukt och en lång eftersmak med eleganta bubblor. Den här lyxiga champagnen gör sig bäst tillsammans med lika lyxiga maträtter! Till exempel pilgrimsmusslor eller andra skaldjur av hög kvalitet där syran och fruktigheten från champagnen ger en klockren kombination!

Ett recept som fungerar utmärkt till Laurent-Perrier Grand Siècle är pilgrimsmusslor som stekts i en smörblandning som innehåller vitlök, persilja, schalottenlök, salt och peppar!



VIKING LINE
vikingline.ax/dryckestipsarna