



Der perfekte Start in die Wintersaison mit Champagne Lanson

Reims / Hamburg, September 2016 – Klare, frische Luft, der Duft von Tannen, überall brennende Lichter – Champagne Lanson nutzt den Start in die gemütliche Jahreszeit, um auf einen außergewöhnlichen Champagner aufmerksam zu machen: Lanson Extra Age Brut. Die kraftvolle, aber elegante Cuvée des Champagnerhauses Lanson bietet nicht nur den perfekten Start zum Adventsbrunch, sondern ist auch die perfekte Begleitung zu einem festlichen Weihnachtsdinner.

Als eines der ältesten Champagnerhäuser ist Lanson der Geschichte und Tradition des Champagners verpflichtet und verzichtet daher bewusst auf die malolaktische Gärung. Dadurch behält er die unvergleichliche Frische der Traube und schmeckt spritzig, saftig und köstlich-erfrischend. Das macht Lanson zum ausgezeichneten Begleiter persönlicher feierwürdiger Momente. Neben der Prestige Cuvée Extra Age Brut empfehlen sich auch die klassischen Cuvées Lanson Black Label Brut und Lanson Rosé Label Brut.



Lanson Extra Age Brut Das Beste aus drei herausragenden Jahrgängen verwöhnt Feinschmecker mit einer außergewöhnlichen Harmonie von Komplexität und Frische. Aromen von Feige, Winterbirne und Honig erinnern an Gebäck, die Farbe ist strohgelb und von feinen Bläschen durchzogen. Trauben: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay; Reifung: mind. 5 Jahre; UVP: 55,99 Euro/0,75l

Lanson Extra Age Brut präsentiert sich als perfekter Begleiter zu Edelfisch und Meeresfrüchten (z.B. Zander, Steinbutt, Hummer, Jakobsmuscheln) sowie zu feinem Kalb oder Wachteln.



Lanson Black Label Brut Seit 1904 gehört das englische Königshaus dank der Leidenschaft von Königin Victoria für Lanson Black Label zum festen Kundenstamm von Lanson. Lanson Black Label Brut ist ein angenehm frischer Champagner mit betont fruchtigen Noten für jeden feierwürdigen Anlass. Strohgelb mit Bernsteinreflexen, hinterlässt das Bukett von reifem Obst und Zitrusfrüchten einen fülligen, zugleich spritzigen Eindruck. Trauben: 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier; Reifung: 3 Jahre; UVP: 32,99 Euro/0,75l)

Lanson Black Label Brut präsentiert sich als der perfekte Start für jede feierliche Gelegenheit.

Lanson Rosé Label Brut Lanson gehört zu den ersten Champagnerherstellern, die in den 50er Jahren einen Rosé-Champagner auf den Markt brachten. Damit blickt das Haus auf eine große Erfahrung in der Rosé-Herstellung. Besonders zart und verführerisch durch das Gleichgewicht aus Frische und großer Nachhaltigkeit, zeichnet Lanson Rosé sich weiterhin durch eine kräftige, von lachsfarbenen Reflexen durchwobene Farbe und einen blumig-fruchtigen Duft aus. Trauben: 32% Chardonnay, 53% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier; Reifung: 3 Jahre; UVP: 39,99 Euro/0,75l

Lanson Rosé Label Brut eignet sich gleichermaßen zu Fleisch wie auch zu Desserts mit frischen roten Früchten.



Bilder zum Download unter www.loerke-pr.com/de/news/

BORCO-MARKEN-IMPORT Champagne Lanson wird in Deutschland und Österreich exklusiv von BORCO-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO ist einer der größten europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Spirituosen-Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter u.a. auch Sierra Tequila und Fernet-Branca, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig. Über 20 Marken nehmen einen ersten oder zweiten Platz in der Gunst der deutschen Konsumenten ein.

Direktkontakt
BORCO-MARKEN-IMPORT
MATTHIESEN GMBH & CO. KG
Winsbergring 12 – 22 · 22525 Hamburg
Telefon 040 / 85 31 6-0
Telefax 040 / 85 85 00
infoline@borco.com www.borco.com

Pressekontakt
LOERKE Kommunikation GmbH
Marxsenweg 18 · 22605 Hamburg
Telefon 040 / 30 99 799-0
Telefax 040 / 30 99 799-69
info@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com