



Laurent-Perrier

Laurent-Perrier

Typ	Champagner / Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Laurent-Perrier
Traubensorte	10 verschiedene Crus aus den schönsten Lagen der Champagne
Genussphase	12 - 14 Jahre nach Ernte
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Grösse	75cl
Artikelnummer	00515017

Degustationsnotizen:

Klares und sehr frisches Bukett. Breite Duftpalette von kleinen roten Beeren: Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, schwarze Kirschen. Vorherrschender Eindruck ist seine außergewöhnliche Frische. Der fruchtige Geschmack dominiert am Gaumen. Im Ansatz sehr klar und säuerlich-fruchtig wie ein Korb voller roter Beeren. Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Schattenmorellen. Weicher und runder Wein.

Passt zu:

Passt hervorragend als sehr angenehmer Appetitanreger, zu Wurstwaren und Geflügel oder ist ein ausgezeichnete Begleiter von Desserts mit roten Früchten und auch zu asiatischer Küche.

Bemerkungen:

Es ist Laurent-Perrier gelungen, einen sogleich weinigen und frischen Champagner zu erzeugen. Er gilt weltweit als Referenz für Rosé-Champagner. Die sorgfältige Auswahl der Trauben und das Keltern auf der Maische, erlauben es, Farbe und Aromafülle des Pinot Noir zu gewinnen, dessen Anteil in der Cuvée weit überwiegt. Im Gegenteil zu den meisten Rosé Champagner, wird die Basis für die Cuvée Rosé Brut durch "Saignée" hergestellt und nicht nur durch Mischung von Rot- und Weißweinen. Die Reifezeit entspricht der vollen Entfaltung der Aromafülle von roten Früchten.

