



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagne Cuvée Rosé

CHF 72.50

statt CHF 79.90

 75cl
 12%
 Pinot Noir
AN 7146700

Degustationsnotiz

Elegante Farbe, die ganz natürlich von einem schönen, sanften Himbeerrot zu lachsfarbenen Nuancen übergeht. Ein klares Bukett von ausserordentlicher Frische und einer Palette roter Früchte: Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere, schwarze Kirsche. Rein und herb im Ansatz und gleichzeitig rund und geschmeidig. Der fruchtige Geschmack dominiert am Gaumen und mutet wie ein Korb frisch gepflückter roter Beeren an.

Herstellung

Crus: etwa 10 verschiedene Crus, vorzugsweise aus dem südlichen Teil der Montagne de Reims – wo auch die berühmte Côte de Bouzy liegt – unter anderem die Lagen in Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne. Die Trauben der ausgewählten Parzellen werden ausgelesen und entrappt, bevor sie in den Tank gefüllt werden. Die Maischegärung, die je nach Weinlese 48 bis 72 Stunden dauert, sorgt für die einzigartige Farbe und vor allem die vollen Fruchtaromen des Pinot Noir. Reifezeit: mindestens 5 Jahre.

Geniessen zu

Seine reiche Aromapalette macht ihn zum idealen Begleiter von rohem, mariniertem Fisch, von gegrillten Gambas, von exotischer Küche, Parmaschinken und Süssspeisen aus roten Früchten. Wer es wagt, kann sie auch zu asiatischen oder indischen Speisen servieren.

Produzent

1812 gegründet, ist Laurent-Perrier heute weltweit als eines der grössten Champagnerhäuser bekannt. Dieser Erfolg beruht auf dem unumstösslichen Willen, die jahrhunderte alten Traditionen aufrecht zu erhalten: Respekt der Natur und der Weine, Liebe zur Qualität, starke und dauerhafte Beziehungen zu den Menschen sowohl innerhalb als auch ausserhalb des Unternehmens. Dazu kommt die Energie von Bernard de Nonancourt, dem Schöpfer des Stils und der Weine von Laurent-Perrier, und die seiner Töchter Alexandra und Stéphanie, die sich heute bemühen, die Unabhängigkeit des Hauses zu erhalten und seine Werte weiterzuführen. Diese Werte sind auch der Leitfaden des Teams von Laurent-Perrier, das mittlerweile von Stéphane Tsassis geführt wird, der am 1. Januar 2009 die Nachfolge von Yves Dumont angetreten hat. Allem voran steht der unabhängige Geist, der schon immer der Antrieb dieser „önologischen Kreativität“ war, der das Entstehen und der Erfolg der vom Stab um Kellermeister Michel Fauconnet geschaffenen einzigartigen Champagnerweine zu verdanken sind. Es sind die Philosophie, die die Weinbereitung inspiriert, ihr Stil und ihr Geschmack und die Beständigkeit ihrer Qualität, die die Champagner von Laurent-Perrier so einzigartig machen.



Laurent Perrier Champagne Cuvée Rosé

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.