VON SALIS

Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagne Cuvée Rosé

CHF 92.90

75cl
12%
Pinot Noir
Wine Spectator: 92
Falstaff: 93
AN 7146700

Degustationsnotiz
Ein zartes, natürliches Farbspiel von sanftem Himbeerrot bis zu lachsfarbenen Nuancen. In der Nase entfaltet sich ein klares, frisches Bukett mit einer intensiven Palette roter Früchte: Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere und schwarze Kirsche. Am Gaumen zugleich pur und herb im Auftakt, dann rund und geschmeidig. Der fruchtige Charakter dominiert und erinnert an einen Korb frisch gepflückter Beeren – lebendig, elegant und von bemerkenswerter Reinheit.

Herstellung
Seit 1968 gilt der Laurent-Perrier Rosé als Pionier unter den Rosé-Champagnern. Für seine Herstellung werden rund zehn ausgewählte Crus vinifiziert, vorzugsweise aus dem südlichen Teil der Montagne de Reims – einschliesslich der renommierten Côte de Bouzy mit Lagen in Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne. Die handverlesenen Trauben werden sorgfältig entrappt und in Tanks gefüllt. Eine Maischegärung von 48 bis 72 Stunden, abhängig vom Jahrgang, verleiht dem Champagner seine charakteristische Farbe und die intensiven Fruchtaromen des Pinot Noir. Anschliessend reift er mindestens fünf Jahre in den Kellern von Laurent-Perrier, um seine unvergleichliche Eleganz und Tiefe zu entfalten.

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
Die Geschichte von Laurent-Perrier und dem gleichnamigen Champagnerhaus geht bis in das Jahr 1812 zurück. In diesem Jahr wurde das Unternehmen in Tours-sur-Marne von Michel Pierlot und seinem Sohn André Michel gegründet. In einer für das Haus schwierigen Zeit zwischen den zwei Weltkriegen, wurde Laurent Perrier im Jahre 1939 von Marie-Louise Nonancourt übernommen. Deren
Sohn, Bernard de Nonancourt 1949 die Leitung des Unternehmens übernahm und seitdem sehr viel für das Champagnerhaus und das Prestige des Champagners im Allgemeinen getan hat. Nach seinem
Ableben im Jahre 2010 hinterliess er das Unternehmen seinen beiden Töchtern Alexandra Pereyre de Nonancourt und Stéphanie Meneux de Nonancourt, die sich bis heute bemühen, die Unabhängigkeit des Hauses zu erhalten und natürlich hervorragenden Schaumwein zu produzieren.
So zählt der Laurent Perrier Brut L-P mittlerweile als wahrer Klassiker unter den Champagnern; er zeigt sich als unkomplizierter und zuverlässiger Champagner und ist – ganz im Stile des Hauses - fruchtbetont und kraftvoll zugleich. Noch bekannter dürfte der Laurent-Perrier Cuvée Rosé sein, welchen man als den Rosé schlechthin bezeichnen darf. Sehr beliebt bei Champagner-Liebhabern ist
die Cuvée Rosé dank ihrer verführerischen Aromen.

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.