VON SALIS



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagner Cuvée Rosé

CHF 195.00

150cl
12%
Pinot Noir
Wine Spectator: 92
Falstaff: 93
AN 7146400

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.

VON SALIS



Laurent Perrier Champagner Cuvée Rosé

Region

Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.