



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagne La Cuvée

CHF 16.90

 20cl

 12%

 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

AN 7145200

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.

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.

Herstellung

Nur die Moste der sog. Cuvée fliessen in die Assemblage ein, d.h. nur 80% der gewonnenen Traubensäfte. Crus: über 100 verschiedene, von Laurent-Perrier ausgewählte Lagen. „La Cuvée“ profitiert von einer langen Reifezeit. Die dadurch erhaltene Ausgewogenheit und die Frische des Weins ermöglichen eine leichte Dosage.

Degustationsnotiz

Blass goldene Farbe. Fein aufsteigende Perlen bilden einen beständigen Schaumkranz. Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weissen Blüten. Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weissen Früchten. Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale.

Geniessen zu

Dieser frische und klare Wein eignet sich bestens als Apéritif. Die Noten von Zitrus und weissen Früchten und seine bemerkenswerte Ausgewogenheit, die von den subtilen Perlen unterstützt wird, machen ihn zum idealen Begleiter von Geflügel und Edelfischen.