VON SALIS



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagner La Cuvée

CHF 107.50

150cl
12%
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Wine Spectator: 91
Falstaff: 92
AN 7145400

Degustationsnotiz
Zart goldene Farbe mit feinen, stetig aufsteigenden Perlen und stabilem Mousseux. In der Nase zeigen sich frische Zitrusaromen und florale Nuancen von weissen Blüten. Am Gaumen entfalten sich Schichten von Weinbergpfirsich und weissen Früchten. Die perfekte Balance zwischen Frische und Finesse endet in einem fruchtbetonten, eleganten Finale.

Herstellung
Seit 2017 trägt der frühere Brut den Namen La Cuvée – ein Ausdruck, der den Stil des Hauses noch präziser widerspiegelt. Die Assemblage besteht aus rund 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir und 15% Meunier. Mehr als 100 sorgfältig ausgewählte Crus fliessen in die Komposition ein. Nach 48 Monaten auf der Hefe – eine bemerkenswert lange Reifezeit für einen Basis-Champagner – präsentiert sich La Cuvée mit ausgewogener Frische und erlaubt eine besonders feine Dosage.

Geniessen zu
Ein idealer Champagner als Apéritif. Dank seiner Frische, Zitrus- und Fruchtnoten sowie der feinen Perlage begleitet er ebenso hervorragend edles Geflügel und erlesene Fischgerichte

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 La Cuvée

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.