








Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagner La Cuvée

CHF 17.50

-  20cl
-  12%
-  Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
-  Wine Spectator: 91
-  Falstaff: 92
- AN** 7145200

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.



Laurent Perrier Champagner La Cuvée

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.