VON SALIS



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagner Blanc de Blancs Nature

CHF 92.00

75cl
12%
Chardonnay
Falstaff: 93
AN 1355700

Degustationsnotiz
Strahlend weissgoldene Farbe mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich mineralische Noten, unterlegt von frischer Zitrusfrucht. Am Gaumen lebhaft und präzise, mit ausgewogener Struktur und einem Finale, das von intensiven Zitronenaromen getragen wird.

Herstellung
Ein Blanc de Blancs in seiner reinsten Form. Vor der Einlagerung im Keller wird das perfekte Gleichgewicht zwischen Weinen eines Jahrgangs und ausgewählten Reserveweinen erreicht. Nach einer langen, idealen Reifezeit erfolgt das Degorgieren ohne Dosage. Anschliessend ruht der Champagner noch mehrere Monate, bevor er seine ganze Finesse entfalten darf.

Geniessen zu
Ein idealer Begleiter zu edlem Fisch und Meeresfrüchten: Wolfsbarsch in Salzkruste, Jakobsmuscheln mariniert in Zitrone, Thymian und Olivenöl oder auf der Plancha gegrillter Kalmar.

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 Blanc de Blancs Nature

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.