






Frankreich, Champagne

# Laurent Perrier Champagne Blanc de Blancs Nature

CHF 87.90

 75cl  
 12%  
 Chardonnay  
**AN** 1355700

## Degustationsnotiz

Weisse Farbe mit feiner, anhaltender Perlage. Mineralische Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten. Nach einem lebhaften Auftakt entwickelt der Wein eine ausgewogene Präsenz am Gaumen; frisch mit kräftigen Zitronenaromen im Finale.

## Herstellung

Ein vollkommenes Gleichgewicht zwischen den Weinen des Weinjahres und den Reserveweinen muss vor der Einlagerung im Keller erreicht werden. Nach einer idealen Reifezeit werden die Weine ohne Zusatz von Dosage entheft. Danach gewähren wir ihnen noch mehrere Monate Ruhe, bevor sie verkostet werden können.

## Geniessen zu

Der Laurent Perrier Blanc de Blanc Brut Natur harmoniert mit den feinsten Fischen: Wolfsbarsch in Salzkruste, Jakobsmuscheln, in Zitrone, Thymian und Olivenöl mariniert oder auf der Plancha gegarter Kalmar.

## 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.