







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.

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.