



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagne

Harmony Demi-Sec

CHF 52.90

 75cl
 12.5%
 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
AN 4865700

Degustationsnotiz

Strahlendes Goldgelb mit lebendiger Perlage. In der Nase ein intensives, gehaltvolles Bukett von Trockenfrüchten, Mandeln und Haselnüssen, abgerundet von feinen Röst- und Toastnoten. Mit zunehmender Reife entfalten sich Aromen von Honig und Kiefernharz. Am Gaumen zeigt er sich aromatisch, vollmundig und mit bemerkenswerter Länge.

Herstellung

Harmony vereint die drei klassischen Rebsorten der Champagne in einer ausgewogenen Assemblage. Nach einer langen Reifezeit in den Kellern von Laurent-Perrier erhält er durch eine Dosage von 40 g/l Rohrzucker seine charakteristische Rundheit und Eleganz. So wird er zum vielseitigen Begleiter, der sich sowohl zu süßen wie auch herzhaften Gerichten harmonisch kombinieren lässt.

Geniessen zu

Ideal als festlicher Apéritif. Passt hervorragend zu süß-sauren Speisen, würzigem Blauschimmelkäse oder feinen Desserts.

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 Rosée sein, welchen man als den Rosée schlechthin bezeichnen darf. Sehr beliebt bei Champagner-Liebhabern ist die Cuvée Rosée 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.