VON SALIS




Frankreich, Champagne

# Laurent Perrier Champagner Ultra Brut

## CHF 77.90

75cl
12%
Chardonnay, Pinot Noir
Falstaff: 94
AN 7105700

**Degustationsnotiz**
Ein intensives, vielschichtiges Bukett von bemerkenswerter Frische. Zarte Zitrusnoten verbinden sich mit weissen Früchten, feinem Geissblatt und subtilen salzigen Anklängen. Am Gaumen zeigt sich der Champagner leicht und delikat, getragen von einer überraschenden Länge. Seine kristallklare Reinheit mündet in ein elegantes, langes Finale, das niemals sättigt.

**Herstellung**
Einer der ersten Champagner ohne Dosage – pur, präzise und unverfälscht. Für seine Herstellung werden ausschliesslich Trauben von aussergewöhnlicher Qualität ausgewählt: mit hohem Oechslegrad und zugleich feiner, zurückhaltender Säure. So erreicht der Wein seine perfekte Balance ganz ohne Zuckerzugabe. Nach einer Reifezeit von mindestens sechs Jahren entfaltet er seine vollendete Eleganz und Tiefe.

**Geniessen zu**
Edler Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, harmoniert hervorragend mit Sushi, feinem Käse sowie würzigem Trockenfleisch.

**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 Ultra Brut

**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.