VON SALIS

Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagner Ultra Brut

CHF 77.90

75cl
12%
Chardonnay, Pinot Noir
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.

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.