



Frankreich, Champagne

## Laurent Perrier Champagner Millésimé Brut 2012

CHF 82.00



75cl



12.5%



Pinot Noir, Chardonnay

AN

7148712

### Degustationsnotiz

Minerale Aromen von Kreide in der Nase mit dem eleganten Duft von Zitrus und weissem Obst. Lebhaft im Ansatz, ein tiefgründiger Wein von anhaltender Frische, Noten von Bitterorange und Zitrone im Finale.

### Herstellung

Der Jahrgang ist die Wahl eines aussergewöhnlichen Weinjahres, aus dem nur eine Auswahl der Grands Crus Lagen von Chardonnay und Pinot Noir in die Komposition einer zukünftigen Itération von Grand Siècle einfließen wird. Ein seltener und herausragender Wein, der den Charakter des Weinjahres im Stil des Hauses Laurent-Perrier zum Ausdruck bringt. Das Weinjahr 2008 zeichnete sich durch einen kalten, aber nicht eisigen Winter und einen trüben und regnerischen Frühling aus. Die Lese begann Mitte September bei trockenem und kühlem Wetter. Sie beschert gesunde und sehr schöne Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben. Die Trauben von grosser Qualität präsentierten eine wunderbare aromatische Vielfalt, die einen herausragenden Jahrgang versprachen.

### Geniessen zu

Dieser Brut Millésimé 2008 ist ein perfekter Begleiter von konsistenten sowie zarten und delikaten Gerichten wie Meeresfrüchten, Edelfischen, Geflügel und Kalbsfilet.

### 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.



## Laurent Perrier Champagner Millésimé Brut

### 2012

#### 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.