



Frankreich, Champagne

Perrier-Jouët Blason Rosé Champagner

CHF 69.90

statt CHF 79.00

-  75cl
-  12%
-  Pinot Noir
-  Wine Spectator: 91
-  Decanter: 93
- AN** 7206700

Degustationsnotiz

Ausdrucksvolles Duftbild von saftigen roten Kirschen und Johannisbeeren, die sich nach ein paar Momenten im Glas zu runderen Aromen von frischem Brioche, Heidelbeerkuchen und Erdbeerkonfitüre weiter entfalten. Im Auftakt geschmeidig, vollmundig, elegant mit aromatischen Anklängen von schwarzen Johannisbeeren, dann frischere Noten von Stachelbeeren und Pink Grapefruit, deren zarter Bitterton sich im Finale mit dem fein strukturierten Tannin vermählt und dem Champagner noch mehr elegante Spannung, Struktur und Balance verleiht.

Produzent

Die Geschichte des Champagnerhauses Perrier-Jouët beginnt mit einer Liebesgeschichte: Pierre Nicolas Perrier heiratet Rose Adélaïde Jouët und zusammen gründen sie im Jahr 1811 das namensgleiche Champagnerhaus in Épernay. Seit nun mehr als zwei Jahrhunderten strebt das Champagnerhaus unaufhörlich nach Perfektion und Qualität. Wir betrachten Champagner nicht nur als ein Produkt, sondern jeden Schritt der Herstellung als Kunst. Jede Flasche Perrier-Jouët stellt eine einzigartige Champagnerkomposition dar, die wie Diamanten bis zur Vollendung geschliffen wurde.

Die Belle Époque, die im Zeichen des uneingeschränkten Lebensgenusses stand, war eine prägende Zeit für das Champagnerhaus Perrier-Jouët. Als Symbol für die Verbundenheit von Perrier-Jouët mit dieser Epoche entwarf der Künstler und Vorreiter des Art nouveau, Émile Gallé, 1902 das einzigartige Design für die Magnumflasche der besten Cuvée des Hauses: der Cuvée Belle Époque. Die Blüten der Anemone schmücken noch heute jede dieser Abfüllungen.

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 Anbaugelände 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.