VON SALIS



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Cuvée Alexandra Rosé 2012 Giftbox

CHF 393.00

75cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay
Falstaff: 98
AN 7150712H

Degustationsnotiz
Zartes, blasses Lachsrosa. Beständige, sehr feine Perlung. Das komplexe Bukett präsentiert zunächst Aromen von Walderdbeeren und Johannisbeer-Konfitüre, die sich nach und nach zu Aromen von kandiertem Zitrus wandeln. Dieser elegante und delikate Wein zeigt eine ausgeprägte Mineralität. Die weiche und trockene Textur bescheren uns ein anhaltendes Finale von Aromen roter Früchte.

Herstellung
Er entsteht aus Trauben der renommiertesten Grand Cru Lagen: Pinot Noir aus Ambonnay, Bouzy Mailly, Verzenay. Chardonnay aus Avize, Cramant und Le Mesnil-sur-Oger. Sehr sorgfältige Auswahl der Pinot Noir- und Chardonnay-Parzellen mit perfektem Reifegrad. Reifezeit: mehr als 10 Jahre im Keller.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Alexandra Rosé 2012 passt zu den feinsten Gerichten wie einem Ceviche vom Wolfsbarsch mit Himbeeren und Granatapfel, Kaviar oder einem gebratenen Entenfilet. Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

Spezielles
Cuvée Alexandra Rosé Millésimé wird nur dann ausgebaut, wenn in dem entsprechenden Weinjahr Pinot Noir und Chardonnay gleichzeitig reif sind. Seit seiner Einführung 1987, wurden bisher nur 10 Jahrgänge auf den Markt gebracht.

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 Cuvée Alexandra Rosé 2012

Giftbox

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.