VON SALIS

Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Cuvée Alexandra Rosé 2012

CHF 393.00

75cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay
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.

Laurent Perrier Cuvée Alexandra Rosé 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.