VON SALIS



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagner Millésimé Brut 2015

CHF 189.00

150cl
12.5%
Chardonnay, Pinot Noir
AN 7148415

Degustationsnotiz
Weiss-goldene Farbe mit sehr feiner, langanhaltender Perlage. Sehr komplexe Aromen von Bienenwachs, kandierten Zitronen, Geissblatt und Weissdorn, gefolgt von Aromen von geröstetem Brot und Orangen. Lebhafter Ansatz, der einem cremigen und eleganten Abgang mit Noten von kandierten Zitronen und Geissblatt weicht. Serviertemperatur: zwischen 9°C und 11°C.

Herstellung
Laurent-Perrier wählt nur selten ein Weinjahr für einen Jahrgangschampagner aus, wohingegen der Markt durchschnittlich fast jedes Jahr einen Jahrgangschampagner produziert. Laurent-Perrier Brut Millésimé 2015 ist
ausschliesslich zubereitet aus Chardonnay-Trauben der Lagen der Côte des Blancs und aus der Pinot-Noir-Trauben der Lagen in der Montagne de Reims.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Brut Millésimé 2015 passt zu einem Jakobsmuscheln Carpaccio mit Zitrusfrüchten, Wolfsbarsch in Kräuterkruste oder einem Brathähnchen mit Zitrusfrüchten.

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 Champagner Millésimé Brut 2015

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.