







Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagner Cuvée Héritage brut

CHF 89.00

-  75cl
-  12%
-  Chardonnay, Pinot Noir
-  Robert Parker: 94
Falstaff: 95
- AN** 7151700

Degustationsnotiz

Weissgoldene Farbe mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich Zitrusfrüchte, weisser Pfirsich und eingelegtes Obst, begleitet von Toastbrot und gerösteten Mandeln. Am Gaumen frisch, lebhaft und elegant mit Aromen weisser Früchte, Zesten von Zitrusfrüchten und feiner Honignote. Ausgezeichnete Balance zwischen Frische, Eleganz und Reife.

Herstellung

Komplexe Assemblage aus mehreren Jahrgängen, ausschliesslich aus sorgfältig ausgewählten Reserveweinen mit Frische, Eleganz und Tiefe. Der Wein reift mindestens vier Jahre auf der Hefe, was Balance, Reinheit und Reife fördert.

Geniessen zu

Edlem Geflügel, Jambon de Reims (Schinken), edlen Fischgerichten, Krustentieren wie Kaisergranat oder Teufelskrabbe sowie Pilzgerichten. Hervorragend auch zu gratinierten Spaghetti mit Trüffel, Schinken und Pilzen.

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 Cuvée Héritage brut

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.