



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Grand Siècle Les Resérve Nr. 20

CHF 1'750.00

-  150cl
-  12%
-  Chardonnay, Pinot Noir
-  James Suckling: 99
-  Falstaff: 98
-  Robert Parker: 96
- AN** 7147420

Degustationsnotiz

Intensive und tiefe Farben, die von Gold- und Platinschattierungen dominiert werden. Eine filigran zarte Perlage sorgt für aussergewöhnliche Finesse und Leichtigkeit. Ein komplexes Bouquet, welches die drei Aromenfamilien – Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen – vereint, mit Anklängen von kandierter Zitrone, Röstnoten, einem leichten Duft von Cappuccino und geröstetem Kaffee. Nach einigen Minuten treten würzige Noten von süßem Gebäck auf, die mit ihrem aromatischen Reichtum überzeugen. Die sehr seidige Struktur, erscheint nahezu cremig. Die Frische bleibt erhalten und sorgt für Länge und Weite, welche die vielschichtigen Aromen am Gaumen in Perfektion miteinander vereinen.

Herstellung

Die Idee des Grand Siècle les Réserve basiert auf einer Feststellung: die Natur wird uns wahrscheinlich nie den perfekten Jahrgang beschere, aber die Kunst der Assemblage kann ihn kreieren. Drei aussergewöhnliche Jahrgänge (1999/1997/1996) werden aufgrund ihrer Einzigartigkeit und ihrer Fähigkeit ausgewählt, die Assemblage zu einem perfekten Jahrgang zu vereinen. Ein überwiegender Anteil an Chardonnay, ergänzt durch Pinot Noir aus maximal 11 Grands Crus unter den 319 Crus der Champagne. Eine verlängerte Reifung von 10 Jahren auf der Hefe für die Flaschenabfüllung und einige zusätzliche Jahre für die Magnum-Flaschen.

Geniessen zu

Grand Siècle Itération N°20 harmoniert bestens mit Zutaten von hoher Qualität und erlesenen Speisen von Land und Meer, wie zum Beispiel Schalentieren oder Edelfischen, aber auch zu Huhn oder Langusten ist er ein hervorragender Begleiter.

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 Grand Siècle Les Réserve Nr. 20

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.