

CHAMPAGNE BRUT LA CUVÉE



Champagne Laurent-Perrier

Champagne, Frankreich

PREIS: 41,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
BRIOCHE ◀
HASELNUSS ◀
BUTTER ◀
GELBER APFEL ◀
REIFE BIRNE ◀
KALKSTEIN ◀



Stil

tiefgründig & reif
Chardonnay (50%)
Meunier (20%)

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2016 (75%) und
Reserveweine der
Vorjahre

Jahrgänge

Reserveweine

25% Reservewein
durchgeführt

Biolog. Säureabbau

Dosage

8 Gramm / Liter
zum Aperitif, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
Essensbegleiter, für
Fortgeschrittene

Typ

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

8 bis 10°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Das Haus wurde 1812 gegründet und 1938 von der Familie Nonancourt übernommen. Heute ist das Haus börsennotiert und mehrheitlich noch im Besitz der Familie. Im Familienbesitz befinden sich auch die Häuser Castellane, Salon, Delamotte und weitere.

Der Ausbau der Weine erfolgt in Edelstahltanks. Der biologische Säureabbau wird durch geführt. Die Reserveweine werden als Assemblage von Jahrgängen (nicht getrennt nach Jahrgängen) aufbewahrt. Somit kriert man einen sehr frischen und eleganten Stil.

La Cuvée von Champagne Laurent Perrier besteht aus bis zu 100 einzelnen Weinen. Überwiegend sind es Chardonnay Trauben, Pinot Noir und etwas Meunier. Man verwendet für die Grundweine nur die Cuvée, also den hochwertigsten Saft aus der sanften ersten Pressung. Zudem ist die Zeit von 4 Jahren auf der Hefe für ein Basischampagner eines Hauses extrem lang. Damit ist La Cuvée ein herrlich tiefgründiger, reifer und auch frischer Champagner, der in jeder Situation ein sehr gute Figur macht.