

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2008



Champagne Laurent-Perrier

Champagne, Frankreich

PREIS: 69,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Stil

vibrierend & langatmig
Chardonnay (50%)

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge

2008

Reserveweine

kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dauer Hefelager

120 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2020

Typ

Jahrgangschampagner,
für Einsteiger, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°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.

Die Trauben für die Jahrgangschampagner von Champagne Laurent-Perrier stammen aus den Orten Chouilly, Cramant, Avize, Le Mesnil-sur-Oger (alles Chardonnay von der Côte des Blancs) und Ay, Verzy, Verzenay, Tours-sur-Marne, Louvois, Bouzy (alles Pinot Noir von der Montagne de Reims und dem Vallée de la Marne). Laurent-Perrier erzeugt durchschnittlich nur jedes zweite Jahr einen Jahrgangschampagner. D. h. dass rund die Hälfte der Jahre von dem Haus als nicht ausreichend in ihrer Qualität bewertet wird. Damit erhält man mit einem Millésime von Laurent-Perrier einen außergewöhnlich hochwertigen Champagner!