

# LAURENT-PERRIER, CHAMPAGNE CHAMPAGNE BRUT LA CUVÉE



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Brioche  
Haselnuss  
Butter  
Gelber Apfel  
Reife Birne  
Kalkstein

## STIL

zugänglich  
leicht

## TYP

zum Aperitif  
  
für Einsteiger  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Meunier (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2016 (75%) und  
Reserveweine der  
Vorjahre

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dosage

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
25% Reservewein  
8 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

<b>einfach geniessen</b>	91/100
<b>Parker Wine Advocate</b>	89/100
<b>Decanter</b>	89/100
<b>Eichelmann</b>	4/5
<b>Wine Enthusiast</b>	91/100