CHAMPAGNE BRUT LA CUVÉE

Laurent-Perrier, Champagne

GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Butter
Gelber Apfel
Reife Birne
Kalkstein

STIL

leicht
finessenreich
zugänglich

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	25% Reservewein
Dosage	8 Gramm / Liter

BEWERTUNG

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