

LAURENT-PERRIER, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2008



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

STIL

finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2008

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

120 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

Parker Wine Advocate 93/100

Decanter 93/100

Eichelmann 5/5