

LAURENT-PERRIER, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND SIECLE N°25



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

Gelbe Pflaume
Grapefruit
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Biskuit
Gebäck
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
Prestige Cuvée
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Reduktion / Schwarzpulver

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
2 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Reduktion / Schwarzpulver
zugänglich
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2008, 2007 und 2006

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
144 Monate
7 Gramm / Liter
März 2021

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

Parker Wine Advocate

94/100

Winespectator

94/100

Eichelmann

5/5