LAURENT-PERRIER, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND SIECLE N°25



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 Gelbe Pflaume Getrocknete Aprikose für Fortgeschrittene **Aprikose** Gebäck Biskuit Kreide

STIL

viel Schwarzpulver zugänglich finessenreich energiegeladen

TYP

Ohne Jahrgang Prestige Cuvée zum Aperitif Essensbegleiter viel Reduktion / Schwarzpulver

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034 8 bis 10°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas

WEINBAU

Chardonnay (60%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (40%) 2008. 2007 und 2006 Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung Biolog. Säureabbau durchgeführt Edelstahltank Lagerung Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 144 Monate

7 Gramm / Liter

März 2021

BEWERTUNG

Dosage

Grand Siècle

Degorgiert

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	94/100
Winespectator	94/100
Eichelmann	5/5