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

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

STIL

zugänglich, leicht

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Meunier (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
Jahrgänge	2017 (75%) und Reserveweine der Vorjahre

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	25% Reservewein
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023

BEWERTUNG

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