

LAURENT-PERRIER, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND SIECLE N°26



GESCHMACK

Süß	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

	Typ
Grapefruit	Ohne Jahrgang
Gelbe Pflaume	Prestige Cuvée
Getrocknete Aprikose	für Fortgeschrittene
Aprikose	zum Aperitif
Gebäck	Essensbegleiter
Biskuit	viel Reduktion / Schwarzpulver
Kreide	

STIL

viel Reduktion / Schwarzpulver	2023 bis 2035
zugänglich	ab 10°C
finessenreich	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
energiegeladen	

LAGERN & SERVIEREN



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (58%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (42%)
2012, 2008 und 2007

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefe
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
120 Monate
7 Gramm / Liter
März 2022

Biolog. Säureabbau

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

120 Monate

Dauer Hefelager

7 Gramm / Liter

Dosage

März 2022

Degorgiert