CHAMPAGNE GRAND SIECLE N°26

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

Gelbe Pflaume
Grapefruit
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Biskuit
Gebäck
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
Prestige Cuvée
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner

STIL

viel Schwarzpulver, zugänglich, finessenreich, energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (55%) Pinot Noir / Spätburgunder (45%)
Jahrgänge	2012, 2008 und 2007

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	100 Monate
Dosage	7 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2022

BEWERTUNG

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