CHAMPAGNE. LAURENT PERRIER. LA CUVÉE



Quelle: misani.ch, 31. 7. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieser feine Champagner ist ein bekömmlicher Vertreter der grossen Schaumweine: duftig und komplex, frisch mit einer feinen Perlage.

INFORMATIONEN

- Bernard de Nonancourt übernahm 1948 das kleine Haus Laurent Perrier und entwickelte es zur grossen Weltmarke.
- Der hier vorgestellte «Brut» wurde 2017 als «La Cuvée» neu zusammengestellt. Der Chardonnay-Anteil wurde auf 50-55 % erhöht und die Flaschenlagerung von 3 auf 4 Jahre verlängert.
- So beschreibt Misani.ch den Brut von Laurent Perrier: «Delikater und frischer Duft mit schöner Komplexität. Notizen von Zitrusfrüchten und weissem Obst. Blassgoldene Farbe. Feines und beständiges Perlen. Sehr geradlinig. Der vollmundige, ausdrucksvolle Wein entwickelt nach und nach fruchtige Aromen. Bemerkenswerte Ausgewogenheit der Aromen und gute Beständigkeit.»

DATEN

Weingut: 1'600 Hektaren, 7 Mio. Flaschen, viertgrösstes Champagnerhaus
Rebsorten: 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier
Trinkreife: 6-8 Jahre
Passt zu: Apéro und leichtere Küche
Preis: CHF 42
Bezug: Fachhandel