



Champagne AOC

Perrier-Jouët Grand Brut

CHF 37.00

 37.5cl

 12%

 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

AN 720137-

Vinifikation

Flaschengärung

Degustationsnotiz Nase

Frische ist hier das Konzept! Zitrusaromen und exotische Früchten herrschen vor, Mineralität kommt nach und eine verführerische, elegante Hefenote rundet ab.

Degustationsnotiz Gaumen

Sehr ausgewogen im Auftakt, wiederum sehr frisch mit viel Agrumen-Anklängen, feines Mousse, elegant im Finale.

Passt zu

Passt zu Fischpastete, Carpaccio oder Austern

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Produzent

Seit 1811 schafft das Haus von Perrier-Jouët Champagner mit einer einzigartigen Handschrift. Die Prestige-Cuvée Belle Epoque, in der 1902 von Emile Gallé entworfenen Anemonen-Flasche, ist das Markenzeichen des Champagnerhauses Perrier-Jouët.



Perrier-Jouët Grand Brut

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.

Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.

Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.

Die Hauptanbaugebiete der Champagne wahren folgende:

Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.

Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben bepflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.