

Laurent-Perrier Grand Siècle N°23

CHF 432.00

150cl
12%
AN 71471523

Vinifikation
Klassische Flaschengärung.
Reifezeit: mindestens 8 Jahre.

Degustationsnotiz Gaumen
frischer, lebendiger Auftakt, feine Perlage, lebendige, delikate Struktur, wunderbare Harmonie, langer, tänzelnder Abgang.

Passt zu
getrüffelte Geflügel, Kalbsfilet mit Morcheln, edle Meeresfische.

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Produzent
1812 gegründet, ist Laurent-Perrier heute weltweit als eines der grössten Champagnerhäuser bekannt.Dieser Erfolg beruht auf dem unumstösslichen Willen, die jahrhunderte alten Traditionen aufrecht zu erhalten: Respekt der Natur und der Weine, Liebe zur Qualität, starke und dauerhafte Beziehungen zu den Menschen sowohl innerhalb als auch ausserhalb des Unternehmens. Dazu kommt die Energie von Bernard de Nonancourt, dem Schöpfer des Stils und der Weine von Laurent-Perrier, und die seiner Töchter Alexandra und Stéphanie, die sich heute bemühen, die Unabhängigkeit des Hauses zu erhalten und seine Werte weiterzuführen.



VALENTIN WINE

Laurent-Perrier Grand Siècle N°23

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 währen 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 beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.