VALENTIN WINE

Champagne AOC

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2014

CHF 333.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 72037514

Degustationsnotiz Nase
komplexer, fast verschlossenerDuft nach Preiselbeeren und Himbeeren, Harz, Wachsnoten, geröstete Pinienkerne, getrocknete Orangenschalen, Nelken, Ingwer, und weissem Pfeffer.

Degustationsnotiz Gaumen
Weiche Perlage im Auftakt, vinös, mit roten Johannisbeeren und Früchtetee, tiefgründig und elegant, im Finale lang und länger werdend – ganz grosser Rosé-Champagner!

Trinkreife
Jahrgang + 20 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.

VALENTIN WINE

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2014

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.