Champagne Laurent-Perrier

Laurent-Perrier Grand Siecle No 26



Art.-Nr.:	03062626
Gebinde:	1 x 0,75l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Ausbau:	traditionelle Flaschengärung
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	55% Chardonnay, 45% Pinot Noir
Restzucker:	0.000 g/l
Säure:	0.000 g/l
Serviertemperatur:	10-12
EAN:	084878181009

Preise

Geschenkspack 224,00 €
brutto
Preis pro Liter: 298,67 €

UVP: ~~249,00 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

!!! James Suckling mit 100 Punkte !!!

WEINBERETITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

Assemblage der Jahrgänge 2012 (65%), 2008 (25%), 2007 (10%)

• 2012: Die Winter- und Frühjahrsfröste haben sich auf die Erträge ausgewirkt, die eher moderat waren. Der trockene und sonnige Sommer brachte Weine von großer Finesse mit eleganten und ausgewogenen Chardonnays und Pinot Noirs mit Aromen von roten Früchten hervor.

• 2008: Der kühle, sonnige Sommer brachte komplexe, gut strukturierte Weine für einen hervorragenden Jahrgang mit hochwertigen Chardonnays und Pinot Noirs hervor, welche einen außergewöhnlichen Aromareichtum aufweisen.

• 2007: Ein warmer Frühling, dessen Auswirkungen durch einen gemischten Sommer gemildert wurden, brachte geradlinige Weine mit einer schönen Frische hervor, die sich im Laufe der Zeit halten wird. Die Chardonnays sind geprägt von komplexen Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten und die Pinot Noirs von Aromen gelber Früchte.

8 Grands Crus. • 58% Chardonnay aus: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize. • 42% Pinot Noir aus: Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy, Verzy.

Reifezeit: mindestens 10 Jahre für die gewöhnliche 0,75 l Flasche

SENSORISCHE MERKMALE

Weißgoldene Farbe mit zarter und anhaltender Perlage. Sehr komplexes Bouquet mit Aromen von Geißblatt, Zitrone, Clementine und frischer Butter, gefolgt von Noten von Haselnüssen und einem Hauch von Honig. Der Auftakt im Mund ist sehr elegant und frisch mit Aromen von kandierter Zitrone und frischen Haselnüssen. Am Gaumen ist er seidig und mineralisch mit Noten von Geißblatt, Mandelblättchen und Clementine.

Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH Grand Siècle Iteration №26 passt zu hochwertigen Produkten und raffinierten Gerichten, zu Meeresfrüchten und edlen Fischen, zu weißem Fleisch wie Langoustine-Tartar nach thailändischer Art oder Poulet de Bresse

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

0 84878 18100 9