

Laurent-Perrier

La Cuvée

Dieser Wein kann nur mit dem reinsten Traubenmost bereitet werden. Er allein ermöglicht es Laurent-Perrier, „La Cuvée“ herzustellen, einen Champagner von großer Feinheit und Frische, die nach langer Reifung in unseren Kellern erzielt werden.

Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit von Laurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die edlen Eigenschaften von diesem Wein, der auf den Geist des Hauses einstimmt.

Der Laurent-Perrier- Stil

Indem das Haus seinen Brut mehrheitlich mit Chardonnay ausarbeitet, der seltensten Rebsorte der Champagne, bringt es seine Besonderheit zum Ausdruck und unterstreicht so den „Laurent-Perrier-Stil“: Frische, Feinheit und Eleganz.

Nach 15 Jahren intensiver Arbeit an der Qualität, nach stetigen Fortschritten in der Weinbereitung und einem immer weiter verbesserten Verschnitt stellt Laurent-Perrier nun La Cuvée vor.

Sensorische Merkmale

Eine blassgoldene Farbe. Sehr feine Perlen, die eine sehr beständige Schaumkrone bilden. Zart an der Nase mit Aromen nach frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Die Komplexität des Weines drückt sich in aufeinanderfolgenden Noten wie Weinbergpfirsich und weißen Früchten aus. Eine perfekte Balance aus Frische und Finesse sowie ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale.

Serviertemperatur: zwischen 8°C und 10°C.

Assemblage und Weinbereitung

Für die Assemblage wird nur der Most aus der Cuvée verwendet, d.h. lediglich 80 % der Traubensaftgewinnung.

Rebsorten:

Überwiegend Chardonnay, mehr als 50%
Pinot noir, über 30 %
Ergänzt durch 10 bis 20 % Meunier
+ 20 bis 30 %* Reserveweine, um eine perfekte
Kontinuität des Stils zu gewährleisten.

Crus: Für die Zusammensetzung von La Cuvée werden mehr als 100* von Laurent-Perrier ausgewählte Crus verwendet.

La Cuvée erhält eine ideale Reifung im Keller. Die daraus resultierende Ausgewogenheit und Frische erlauben eine geringe Dosage.

* Diese quantitativen Angaben können variieren und sind reine Richtwerte.

Speiseempfehlung

Dieser frische und klare Wein eignet sich bestens als Aperitif. Seine Noten von Zitrus und weißen Früchten, seine bemerkenswerte Ausgewogenheit mit einer subtilen Perlage machen ihn zum idealen Begleiter zu feinstem Geflügel und Fisch.