Champagne Laurent-Perrier

Laurent-Perrier Brut Millesime Champagne



Art.-Nr.:	0306241-12
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Jahrgang:	2012
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Serviertemperatur:	9-11
EAN:	3258430042573

Preise

Flasche 58,50 € brutto

Preis pro Liter: 78,00 €

UVP: ~~65,00 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Rebsorten: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50 %Crus: Chardonnay aus der Côte des Blancs: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Chouilly Pinot Noir aus der Montagne de Reims: Bouzy, Ay, Verzy, Mailly, Rilly-la-Montagne.

• Weiß-goldene Farbe mit sehr feiner und langanhaltender Perlage.
• Ausgesprochen blumig und von großer Komplexität, Noten von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich in der Nase.
• Lebhaft im Ansatz, ein tiefgründiger Wein mit großer Finesse, einer schönen Mineralität und Noten von Grapefruit im Finale.
Serviertemperatur: zwischen 9 und 11°C.

Der Jahrgang ist die Wahl eines außergewöhnlichen Weinjahres, aus dem nur eine Auswahl der Grands Crus Lagen von Chardonnay und Pinot Noir in die Komposition einer zukünftigen Itération von Grand Siècle einfließen wird. Ein seltener und herausragender Wein, der den Charakter des Weinjahres im Stil des Hauses Laurent-Perrier zum Ausdruck bringt.

Das Weinjahr 2012 zeichnete sich durch aufeinanderfolgende und unterschiedliche klimatische Einflüsse aus. Zunächst wirkte der Winterfrost auf die Reben. Danach haben der Frühlingsfrost und ein Dutzend Hagelschauer in zahlreichen Weinbergen der Gegend beachtliche Schäden verursacht. Schließlich brach am 7. Juni ein heftiger Sturm mit starkem Hagel aus und zerstörte eine bedeutende Fläche mehrerer Gemeinden. Trotz dieser klimatischen Turbulenzen, ermöglichte der trockene und sonnige Sommer eine hervorragende Reifung der Trauben.




3 258430 042573 >