

# Laurent-Perrier La Cuveé

**Brut**



<b>Typ</b>	Champagner / Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Champagne, Laurent-Perrier
<b>Produzent</b>	Laurent-Perrier
<b>Qualitätsstufe</b>	AOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10 °C
<b>Trinkreife</b>	6 - 8 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	00515007

## **Bemerkungen**

Ein Brut ohne Jahrgang ist immer repräsentativ für den Stil eines Hauses. Ein hoher Chardonnay-Anteil ist die Basis der Persönlichkeit de Laurent-Perrier Brut. Dieser Wein, der den Genießer an den Esprit Laurent-Perrier heranführt, soll Reinheit, Frische und Eleganz zum Ausdruck bringen. Der Chardonnay ist dominant, mit einem Anteil, der fast doppelt so hoch wie der Durchschnitt in der Champagne ist. Die Grundweine für die Cuvée kommen aus mehr als 55 Lagen mit einer durchschnittlichen Bewertung von 94%(\*). Die Cuvée enthält bis zu 20%(\*) Reserveweine, die eine perfekte Kontinuität im Stil des Hauses gewährleisten.

## **Passt zu**

Passt hervorragend als Aperitifwein und ist idealer Begleiter aller Momente erlesener Gastlichkeit.

## **Degustationsnotizen**

Delikater und frischer Duft mit schöner Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten und weißem Obst. Blassgoldene Farbe. Feines und

beständiges Perlen. Sehr geradlinig; der vollmundige, ausdrucksvolle Wein entwickelt nach und fruchtige Aromen. Bemerkenswerte Ausgewogenheit der Aromen und gute Beständigkeit.