



# Laurent-Perrier Nr. 26 Etui +2 Gläser

**Grand Siècle millésimé brut**

**100/100 James Suckling**

<b>Typ</b>	Champagner / Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Champagne, Laurent-Perrier
<b>Produzent</b>	Laurent-Perrier
<b>Qualitätsstufe</b>	Grand Cuvée
<b>Ausbau</b>	In Holzfässern
<b>Ausschanktemperatur</b>	10 - 12 °C
<b>Trinkreife</b>	15 - 17 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Noir / Pinot Nero
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	05150006

## **Bemerkungen**

Ein Jahrgang in der Champagne steht im Allgemeinen für hervorragende Qualität und ist die Basis vieler Prestige-Cuvées. Bei Laurent-Perrier dagegen sind sie davon überzeugt, dass man durch die Assemblage etwas schaffen kann, was uns die Natur nie geben wird: nämlich das perfekte Weinjahr. Das perfekte Weinjahr verkörpert bei Laurent-Perrier einen großen Champagner, der eine tiefgehende Intensität und aromatische Komplexität entwickelt und doch seine Frische und Säure über die Zeit erhält. Aus dieser Idee entstand 1959 die Prestige Cuvée Grand Siècle. Zur Erschaffung dieses besonderen Weines, stützt sich Laurent-Perrier auf die Eigenschaften der großen Weinjahre der Champagne: Frische, Struktur und Finesse. Auswahl von 3 herausragenden Weinjahren, deren önologische Profile sich gegenseitig ergänzen. Eine Assemblage von Chardonnay und Pinot Noir ausgewählt aus bis zu 11 der 17

Grands Crus Lagen, wobei die Rebsorte Chardonnay überwiegt. Eine Reifezeit von mehr als 10 Jahren im Keller. Assemblage der Jahrgänge

**Passt zu**

Zu Meeresfrüchten und edlen Fischen, zu weißem Fleisch wie Langoustine-Tartar nach thailändischer Art oder Poulet de Bresse.

**Degustationsnotizen**

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.