

Laurent-Perrier BRUT MILLÉSIMÉ 2015

NUR SELTEN KREIERT



Laurent-Perrier wählt nur selten ein Weinjahr für einen Jahrgangschampagner aus, wohingegen der Markt durchschnittlich fast jedes Jahr einen Jahrgangschampagner produziert

Laurent-Perrier Brut Millésimé 2015 ist ausschließlich zubereitet aus Chardonnay-Trauben der Lagen der Côte des Blancs und aus der Pinot-Noir-Trauben der Lagen in der Montagne de Reims.

Der Millésimé ist die Wahl eines außergewöhnlichen Weinjahres. Die Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben der Grands Cru Lagen werden in einiger Zeit Bestandteil einer zukünftigen Komposition einer Itération von Grand Siècle sein. Es ist ein seltener und herausragender Wein, der den Charakter eines Weinjahres im Stil von Laurent-Perrier zum Ausdruck bringt.

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch extreme Witterungsverhältnisse aus: ein milder und niederschlagsreicher Winter, der einem kontrastreichen Frühling mit einer Kälteperiode vorrausging, gefolgt von einer großer Hitze in einem stürmischen Sommer. Der kühle und trockene September ermöglichte eine ideale Traubenreife.

WEINBEREITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

Rebsorten: Chardonnay 50%
Pinot Noir 50%

Crus: Chardonnay von der Côte des Blancs: Chouilly, Oger, Cramant, Oiry und Pinot Noir von der Montagne de Reims: Tours-sur-Marne, Ay, Tauxières, Verzenay, Ambonnay.

SENSORISCHE MERKMALE

Weiß-goldene Farbe mit sehr feiner, langanhaltender Perlage.
Sehr komplexe Aromen von Bienenwachs, kandierten Zitronen, Geißblatt und Weißdorn, gefolgt von Aromen von geröstetem Brot und Orangen.
Lebhafter Ansatz, der einem cremigen und eleganten Abgang mit Noten von kandierten Zitronen und Geißblatt weicht.
Serviertemperatur: zwischen 9°C und 11°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Brut Millésimé 2015 passt zu einem Jakobsmuscheln Carpaccio mit Zitrusfrüchten, Wolfsbarsch in Kräuterkruste oder einem Brathähnchen mit Zitrusfrüchten.

