

Laurent-Perrier LA CUVÉE

PERFEKT AUSGEWOGEN

Diese Cuvée kann nur mit dem reinsten Traubenmost bereitet werden. „La Cuvée“ ist ein feiner, frischer Champagner, der lange in unseren Kellern heranreift.

Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit von Laurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die Merkmale dieses Weines. Er ist der perfekte Einstieg in den Stil des Hauses.

WEINBEREITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

Nur die Moste der sog. Cuvée fließen in die Assemblage ein, d.h. nur 80% der gewonnenen Traubensäfte.

Rebsorten: überwiegend Chardonnay, mehr als 50%
Pinot Noir, 30 bis 35%
Ergänzt mit 10 bis 15% Meunier
+ 15 bis 30% Reserveweine*, um die Regularität des Stils zu gewährleisten.

Crus: über 100* verschiedene Crus. „La Cuvée“ profitiert von einer langen Reifezeit in den Kellern von ca. 4 Jahren. Die dadurch erhaltene Ausgewogenheit und die Frische des Weins ermöglichen eine leichte Dosage.

SENSORISCHE MERKMALE

Blass goldene Farbe. Fein aufsteigende Perlen bilden einen beständigen Schaumkranz.

Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten.

Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weißen Früchten. Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale. Serviertemperatur: zwischen 8 und 10°C.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Dieser frische und klare Wein eignet sich bestens als Apéritif. Die Noten von Zitrus und weißen Früchten und seine bemerkenswerte Ausgewogenheit, die von den subtilen Perlen unterstützt wird, machen ihn zum idealen Begleiter von Geflügel und Edelfischen.

*Diese Mengenangaben können variieren und dienen nur zur Information.



•
Überwiegend Chardonnay, mehr als 50%, fast doppelt so viel wie der Sortenbestand der Champagne – verleiht diesem Brut Champagner eine einzigartige Persönlichkeit.

•
Lange Lagerzeit in den Kellern bis zur perfekten Reife.

