

Laurent-Perrier ULTRA BRUT

IN SEINER REINSTEN FORM

Laurent-Perrier Ultra Brut*, ein Vorreiter der Kategorie „Brut Nature“, ist ein Wein ohne Zuckerzusatz. Diese Innovation ist ein klarer, reiner Wein, der ursprünglich „Grand Vin sans Sucre“ genannt wurde. Diese Innovation wurde 1981 erschaffen und verkörpert wie keine andere das handwerkliche Können des Hauses.

WEINBEREITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

Rebsorten: Chardonnay 55%**
Pinot Noir 45%**

+ 1 oder 2 Reserveweine eines komplementären Weinjahres

Crus: Kombination aus 15** verschiedenen Lagen.

Nulldosage: Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt. Es werden nur Trauben verwendet, die einen hohen Oechslegrad und gleichzeitig einen geringen Säuregehalt aufweisen, damit der Wein das gewünschte Gleichgewicht ohne Zusatz von Zucker erreichen kann.

Reifezeit: mindestens 6 Jahre.

SENSORISCHE MERKMALE

Sehr helle, kristallklare Farbe.

Intensives und komplexes Bukett von extremer Frische mit Noten von Früchten (Zitrus, weiße Früchte), Blüten (Geißblatt) und salzigen Nuancen. Dieser leichte und delikate Wein mit überraschender Länge zeichnet sich durch seine Reinheit und sein langes, nicht sättigendes Finale aus.

Serviertemperatur: zwischen 8 und 10°C.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Dieser Wein harmoniert ebenso hervorragend mit Meeresfrüchten, Sushi, und Ceviche von weißem Fisch wie mit einem jungen Parmesan-Käse oder Pata-Negra-Schinken.

*Eingetragene Marke

**Diese Mengenangaben können variieren und dienen nur zur Information.



•
Erster Champagner ohne Dosage.

•
Nur Weinjahre, die ein perfektes Gleichgewicht von Reife und geringer Säure aufweisen, werden verwendet.

•
Eine spezielle Assemblage und nicht nur einfach ein Brut ohne Dosage.

