CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE

1812

Tours-sur-Marne

UNSERE CUVÉES

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature

Laurent-Perrier Ultra Brut

Laurent-Perrier La Cuvée

Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008

Grand Siècle par Laurent-Perrier Itération N°24

Grand Siècle par Laurent-Perrier Itération N°22

Grand Siècle Les Réserves par Laurent-Perrier Itération N°17

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004

Laurent-Perrier Harmony

DAS CHAMPAGNERHAUS LAURENT-PERRIER

INNOVATION IST DAS HERZ UNSERER WEINE

Der Laurent-Perrier-Stil entstand aus der Vision eines Mannes, Bernard de Nonancourt, der in den 50er Jahren Champagner kreierte, die auf Frische, Finesse und Eleganz basierten. Neben dem Stil waren es die Pionierrolle und die Innovationskraft, welche den Mann und seinen Champagner prägten und dies stets im Dienste der Qualität der Weine.

Ab dem Jahr **1959** kreiert Laurent-Perrier den **Grand Siècle**, einen Wein, der dank der Zusammenstellung aus drei außergewöhnlichen Jahrgängen das perfekte Jahr rekonstruiert.

1968 gelingt Laurent-Perrier mit der Kreation der **Cuvée Rosé** eine vollkommen neue Art, Wein herzustellen: edel und ohne Jahrgang.

1981 bringt Laurent-Perrier den **Ultra Brut** auf den Markt, als Champagner für die „Nouvelle Cuisine", obwohl die Kategorie Brut Nature noch nicht existierte.

Laurent-Perrier kreiert im Jahre **1987** die Grande Cuvée Rosé Millésimé, **Alexandra Rosé**, eine außerordentliche Vermählung von Pinot Noir und Chardonnay Trauben der besten Grands Crus Lagen.

Im Jahr **2017** erscheint **Laurent-Perrier La Cuvée**, die Weiterentwicklung des Brut ohne Jahrgang, in der die Früchte der Arbeit der 16 letzten Jahre konsequent umgesetzt wurden.

2019 präsentiert Laurent-Perrier seine neuen Cuvées, die ganz in der Tradition des Innovationsgeistes des Familienunternehmens stehen. **Laurent-Perrier Blanc de Blancs aus der Kategorie Brut Nature**, eine ideale Assemblage aus einer Selektion der besten Lagen aus der Côte des Blancs sowie **Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008**, ein wirklich außergewöhnlicher Jahrgang. Darüber hinaus wurden die **Itérations N°17, N°22, N°24** der Prestige Cuvée Grand Siècle vorgestellt, in der erstmals die jeweils 3 verwendeten Jahrgänge der Cuvée genannt werden.

Blanc de Blancs ohne Dosage.

•

100% Chardonnay aus den besten Lagen der Côte des Blancs und der Montagne de Reims.

Laurent-Perrier

BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

Nature

Laurent-Perrier bevorzugte schon immer Chardonnay als Hauptrebsorte in allen Cuvées und war schon 1981 mit seinem Ultra Brut ein Vorläufer in der Kategorie Brut Nature.
Die Erfahrung, die wir beim Ausbau und der Weinbereitung dieser Rebsorte in den Edelstahltanks unserer Weinkeller gewonnen haben, hat uns zur Herstellung eines Blanc de Blancs Brut Nature ermutigt.

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

Rebsorte: Chardonnay 100%
Crus: Chardonnay aus den Lagen der Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oiry, Chouilly.
Chardonnay aus den Lagen der Montagne de Reims: Tours-sur-Marne, Villers-Marmery, Rilly La Montagne.
Ein vollkommenes Gleichgewicht zwischen den Weinen des Weinjahres und den Reserveweinen muss vor der Einlagerung im Keller erreicht werden.

Nach einer idealen Reifezeit werden die Weine ohne Zusatz von Dosage entheft. Danach gewähren wir ihnen noch mehrere Monate Ruhe, bevor sie verkostet werden können.

SENSORISCHE MERKMALE

Optik: Weiße Farbe mit feiner, anhaltender Perlage.
Geruch: Mineralische Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten.
Geschmack: Nach einem lebhaften Auftakt entwickelt der Wein eine ausgewogene Präsenz am Gaumen; frisch mit kräftigen Zitronenaromen im Finale.
Serviertemperatur: zwischen 9 und 11°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Dieser Blanc de Blancs Brut Nature ist ideal für die gehobene Gastronomie. Er harmoniert mit den feinsten Fischgerichten: Wolfsbarsch in Salzkruste, Jakobsmuscheln in Zitrone, Thymian und Olivenöl mariniert oder auf der Plancha gegarter Kalmar.

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.

Laurent-Perrier

Ultra Brut

In seiner reinsten Form

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

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

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.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

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.

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.

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.

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

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%
Meunier 10 bis 15%
+ 15 bis 30%* Reserveweine, um die Regularität des Stils zu gewährleisten.
Crus: über 100* verschiedene, von Laurent-Perrier ausgewählte Lagen.
Circa 4 Jahre Reifezeit in den Kellern.
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.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

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.

Laurent-Perrier wählt nur selten Jahrgänge aus: weniger als die Hälfte der Weinjahre, während der Markt mehr als 3 von 4 Jahren zu Jahrgängen erklärt.

Ausschließlich aus Trauben der Chardonnay- und Pinot Noir-Lagen der Montagne de Reims und der Côte des Blancs zubereitet.

Laurent-Perrier

Brut Millésimé

2008

Nur selten kreiert

Der Jahrgang ist die Wahl eines außergewöhnlichen Weinjahres, aus dem nur eine Auswahl der Grands Crus Lagen von Chardonnay und Pinot Noir in die Komposition einer zukünftigen Itération von Grand Siècle einfließen wird: Ein seltener und herausragender Wein, der den Charakter des Weinjahres im Stil des Hauses Laurent-Perrier zum Ausdruck bringt.

Das Weinjahr 2008 zeichnete sich durch einen kalten aber nicht eisigen Winter und einen trüben und regnerischen Frühling aus. Die Lese begann Mitte September bei trockenem und kühlem Wetter. Sie bescherte uns gesunde und sehr schöne Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben. Die Trauben von großer Qualität präsentierten eine wunderbare aromatische Vielfalt, die einen herausragenden Jahrgang versprachen.

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

Rebsorten: Chardonnay 50%
Pinot Noir 50%
Crus: Chardonnay aus der Côte des Blancs: Chouilly, Cramant, Avize, Le Mesnil-sur-Oger.
Pinot Noir aus der Montagne de Reims: Ay, Verzy, Verzenay, Tours-sur-Marne, Louvois, Bouzy.
Reifezeit: mindestens 9 Jahre.

SENSORISCHE MERKMALE

Weiß-goldene Farbe mit feiner Perlage.
Minerale Aromen von Kreide in der Nase mit dem eleganten Duft von Zitrus und weißem Obst.
Lebhaft im Ansatz, ein tiefgründiger Wein von anhaltender Frische, Noten von Bitterorange und Zitrone im Finale.
Serviertemperatur: zwischen 9 und 11°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Dieser Brut Millésimé 2008 ist ein perfekter Begleiter von konsistenten sowie zarten und delikaten Gerichten wie Meeresfrüchten, Edelfischen, Geflügel und Kalbsfilet.

Grand Siècle
par
Laurent-Perrier

Kreation des perfekten Jahrgangs

Die Idee des Grand Siècle basiert auf einer Feststellung: die Natur wird uns wahrscheinlich nie den perfekten Jahrgang bescheren, aber die Kunst der Assemblage kann ihn bei jeder neuen Itération wieder kreieren. Weit über seltene Jahrgänge hinaus, ist Grand Siècle das Ergebnis einer Auswahl von drei herausragenden Jahren, deren önologische Profile sich gegenseitig ergänzen. Grand Siècle ist die einzigartige Verkörperung der Suche nach Vollkommenheit der Champagne: „das Beste mit dem Besten vermählen, um das Beste zu erhalten".

Grand Siècle Itération N°24: 2004, 2006 und 2007
Grand Siècle Itération N°22: 1999, 2002 und 2004
Grand Siècle Les Réserves Itération N°17: 1990, 1993 und 1995

Rebsorten: Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%.
100% Grands Crus: Chardonnay aus der Côte des Blancs und Pinot Noir aus der Montagne de Reims.

0,75L - Flasche

●

100% Grands Crus.

●

Eine Assemblage aus 11 der 17 Grands Crus
Lagen aus den Weinjahren 2004, 2006 und 2007.
Ausgewählt von Laurent-Perrier aufgrund
der Komplementarität der Jahrgänge.

●

Sollte bei einer Serviertemperatur zwischen
10 und 12°C verkostet werden, um die reiche
Palette der Aromen genießen zu können.

Grand Siècle
par
Laurent-Perrier
Itération N°24

Kreation des perfekten Jahrgangs

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

Rebsorten: Chardonnay 55%*
Pinot Noir 45%*
Crus: Grand Siècle vereint eine Auswahl von Chardonnay und Pinot Noir aus 11 der 17 Grands Crus Lagen.
Chardonnay: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize, und Chouilly.
Pinot Noir: Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly, Verzy und Verzenay.
Reifezeit: mindestens 8 Jahre.

SENSORISCHE MERKMALE

Glänzende Farbe, feine Perlage.
Intensive und komplexe Noten von kandierten Zitrusfrüchten übergehend in Aromen von Hefegebäck, Röstmandeln und subtilen Noten von Honig und Lebkuchen. Der Wein ist frisch und delikat im Auftakt und hinterlässt am Gaumen den Eindruck von Fülle mit einem nachhaltigen und ausgewogenen Finale. Grand Siècle bietet ein perfektes Gleichgewicht zwischen Kraft und Feinheit.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Grand Siècle harmonisiert perfekt mit edlen und raffinierten Gerichten: Er begleitet getrüffeltes Geflügel, Filet vom Kalb mit Morcheln oder Seebarsch und Steinbutt mit einer delikaten Sauce.

*Diese Mengenangaben können variieren und dienen nur zur Information.

Magnum 1,5L

●

100% Grands Crus.

●

Eine Assemblage aus 9 der 17 Grands Crus
Lagen aus den Weinjahren 1999, 2002 und 2004.
Ausgewählt von Laurent-Perrier aufgrund
der Komplementarität der Jahrgänge.

●

Sollte bei einer Serviertemperatur zwischen
10 und 12°C verkostet werden, um die reiche
Palette der Aromen genießen zu können.

Grand Siècle
par
Laurent-Perrier
Itération N°22

Kreation des perfekten Jahrgangs

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

Rebsorten: Chardonnay 55%*
Pinot Noir 45%*
Crus: Grand Siècle vereint eine Auswahl von Chardonnay und Pinot Noir aus 9 der 17 Grands Crus Lagen.
Chardonnay: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant und Avize.
Pinot Noir: Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly und Verzy.
Reifezeit: mindestens 10 Jahre.

SENSORISCHE MERKMALE

Intensive, glänzende, weiß-goldene Farbe.
Intensiver Duft mit explodierenden Aromen von Zitrus, kandierten Früchten, Lebkuchen und Honig.
Frischer Auftakt, der den Gaumen seidig weich ausfüllt. Frische Noten von Zitrus und Honig im Finale.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Grand Siècle harmonisiert perfekt mit edlen und raffinierten Gerichten: Er begleitet getrüffeltes Geflügel, Filet vom Kalb mit Morcheln oder Seebarsch und Steinbutt mit einer delikaten Sauce.

*Diese Mengenangaben können variieren und dienen nur zur Information.

N°17

les Réserves

CHAMPAGNE

Grand Siècle

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE 1812

N°17

Magnum 1,5L und Jeroboam 3L in Sonderausstattung

100% Grands Crus.

Eine Assemblage aus 10 der 17 Grands Crus
Lagen aus den Weinjahren 1990, 1993 und 1995.
Ausgewählt von Laurent-Perrier aufgrund
der Komplementarität derJahrgänge.

Sollte bei einer Serviertemperatur zwischen
10 und 12°C verkostet werden, um die reiche
Palette der Aromen genießen zu können.

Grand Siècle Les Réserves
par
Laurent-Perrier
Itération N°17

Kreation des perfekten Jahrgangs

Die Jubiläums-Cuvée anlässlich des 200-jährigen Bestehens von Champagne Laurent-Perrier im Jahr 2012.

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

Rebsorten: Chardonnay 55%*
Pinot Noir 45%*
Crus: Grand Siècle vereint eine Auswahl von Chardonnay und Pinot Noir aus 10 der 17 Grands Crus Lagen.
Chardonnay: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Cramant und Chouilly.
Pinot Noir: Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Louvois und Mailly.
Reifezeit: mindestens 20 Jahre.

SENSORISCHE MERKMALE

Zart goldene Farbe umspielt von sehr feinen Perlen.
Subtile Aromen von Honig und Unterholz, übergehend in Röstaromen. Sehr angenehm im Auftakt, großzügig und harmonisch am Gaumen mit viel Tiefe und Finesse. Lang anhaltendes, frisches Finale.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Grand Siècle harmonisiert perfekt mit edlen und raffinierten Gerichten: Er begleitet getrüffeltes Geflügel, Filet vom Kalb mit Morcheln oder Seebarsch und Steinbutt mit einer delikaten Sauce.

*Diese Mengenangaben können variieren und dienen nur zur Information.

Ein Vorreiter ihrer Kategorie, eine Referenz im Rosé-Markt.

Auswahl der edelsten Trauben aus der Montagne de Reims und den hauseigenen Weinbergen.

Laurent-Perrier

CUVÉE ROSÉ

Auserwählt von den Besten

Der Mut und das Können des Hauses Laurent-Perrier führten 1968 zur Entstehung der Cuvée Rosé, mit dem Anspruch, in allen Bereichen der Weinbereitung nach höchster Perfektion zu streben. Ihre Beständigkeit, ihre Qualität, die Aromen frischer roter Früchte, die ausgeprägte Intensität und Frische machen sie zu einem geschätzten und anerkannten Wein.

MAZERATION, ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

Rebsorte: Pinot Noir 100%
Crus: etwa 10 verschiedene Crus, vorzugsweise aus dem südlichen Teil der Montagne de Reims – wo auch die berühmte Côte de Bouzy liegt – unter anderem die Lagen in Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne.

Die Trauben der ausgewählten Parzellen werden ausgelesen und entrappt, bevor sie in den Tank gefüllt werden.
Durch die Mazeration, die je nach Weinlese 48 bis 72 Stunden dauert, erhalten wir die Farbe und vor allem die unvergleichlichen Fruchtaromen, die die reiche Aromapalette der besten Pinot Noir-Lagen offenbaren.

SENSORISCHE MERKMALE

Elegante Farbe, die ganz natürlich von einem schönen, sanften Himbeerrot zu lachsfarbenen Nuancen übergeht. Ein klares Bukett von außerordentlicher Frische und einer Palette roter Früchte: Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere, schwarze Kirsche. Rein und herb im Ansatz und gleichzeitig rund und geschmeidig. Der fruchtige Geschmack dominiert am Gaumen und mutet wie ein Korb frisch gepflückter roter Beeren an.
Serviertemperatur: zwischen 8° und 10°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Ihre reiche Aromapalette macht sie zum idealen Begleiter von rohem, mariniertem Fisch, von gegrillten Gambas, von exotischer Küche, Parmaschinken und Süßspeisen aus roten Früchten. Wer es wagt, kann sie auch zu asiatischen oder indischen Speisen servieren.

Eine Grande Cuvée Alexandra Rosé Millésimé wird nur dann ausgebaut, wenn in dem entsprechenden Weinjahr Pinot Noir und Chardonnay gleichzeitig reif sind.

Während der Mazeration der Pinot Noir Trauben werden 20% Chardonnay zugesetzt.

Seit ihrer Einführung im Jahr 1987 wurden bisher nur 7 Jahrgänge auf den Markt gebracht.

Laurent-Perrier

ALEXANDRA

Rosé 2004

Eine außerordentliche Vermählung

Als Erzeuger eines Rosé-Champagners ohne Jahrgang sah sich Laurent-Perrier dazu verpflichtet, auch eine Grande Cuvée Rosé Millésimé Prestige anzubieten. Alexandra Rosé ist ein edler und raffinierter Wein aus sorgfältig ausgewählten Lagen, eine außerordentliche Vermählung von Pinot Noir und Chardonnay Trauben der besten Grands Crus Lagen.
Das Weinjahr 2004: trotz heftiger Hagel- und Gewitterstürme im Frühjahr bescherte der herrlich warme und trockene September eine reiche Ernte. Chardonnay und Pinot Noir präsentierten eine schöne Reife.

MAZERATION, ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

Rebsorten: Pinot Noir 80%*
Chardonnay 20%*
Crus: 100% Grands Crus.
Sie entsteht aus Trauben der renommiertesten Grands Crus Lagen: Pinot Noir aus Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay, Chardonnay aus Avize, Cramant und Le Mesnil-sur-Oger. Sehr sorgfältige Auswahl der Pinot Noir- und Chardonnay-Parzellen mit perfektem Reifegrad. Während der Mazeration der Pinot Noir Trauben werden 20% Chardonnay zugesetzt.
Reifezeit: mindestens 10 Jahre.

*Diese Mengenangaben können variieren und dienen nur zur Information.

SENSORISCHE MERKMALE

Zartes, blasses Lachsrosa. Beständige, sehr feine Perlung. Das komplexe Bukett präsentiert zunächst Aromen von Walderdbeeren und Johannisbeer-Konfitüre, die sich nach und nach zu Aromen von kandiertem Zitrus wandeln. Dieser elegante und delikate Wein zeigt eine ausgeprägte Mineralität. Die weiche und trockene Textur bescheren uns ein anhaltendes Finale von Aromen roter Früchte.
Serviertemperatur: zwischen 10° und 12°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Sollte den feinsten Speisen vorbehalten sein: Tempura von Kaisergranat, gegrillter Hummer oder halb gegarte Foie Gras mit Johannisbeeren.

Einer der höchsten Chardonnay-Anteile
seiner Kategorie.

●

Sorgfältige Auswahl der Assemblage,
ausgewogene Dosage für einen
ausgefeilten Demi-Sec.

●

Reift mehr als doppelt so lange wie
der Durchschnitt.

Laurent-Perrier

HARMONY

WEICH UND ZART

Die Entwicklung des allgemeinen Geschmacks hin zu weniger süßen Weinen und der Genuss von Wein als Apéritif haben zu einer größeren Verbreitung der Brut Champagner geführt. Aber es gibt immer noch zahlreiche Liebhaber, die den Demi-Sec als Symbol subtiler Genüsse der Vergangenheit schätzen.
Harmony ist ein runder, delikater Demi-Sec-Champagner mit einem hohen Chardonnay-Anteil und einer ausgewogenen Dosage.

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

Rebsorten: Chardonnay 45%*
Pinot Noir 40%*
Meunier 15%*
+ 10 bis 20%* Reserveweine, um eine perfekte Regularität des Demi-Sec zu gewährleisten.
Crus: mehr als 55 Crus* fließen in die Cuvée ein.
Dosage: 40g/L. Der Wein wird mit einem Likör aus Rohrzucker und Wein der gleichen Cuvée dosiert.
Reifezeit: 3 Jahre.

SENSORISCHE MERKMALE

Weicher, zarter Schaumkranz, elegante, glänzende Farbe mit einem tiefen goldgelben Schimmer.
Das intensive und reichhaltige Bukett präsentiert Noten von Mandel und Haselnuss, begleitet von Röstaromen. Nach einigen Jahren Reifezeit entfalten sich füllige Aromen von Honig und Tannenharz.
Ein großzügiger Wein mit vollmundigem Geschmack.
Serviertemperatur: zwischen 6° und 8°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Dieser Wein verfeinert süß-saure Speisen und harmoniert vorzüglich mit Süßspeisen und Backwaren. Er verleiht den Speisen eine besondere Geschmacksintensität.

*Diese Mengenangaben können variieren und dienen nur zur Information.

KONTAKTE

DEUTSCHLAND

Laurent-Perrier Diffussion S.A.R.L
Niederlassung Deutschland
Adolfsallee 14
DE - 65185 Wiesbaden
Tel: +49 611 1575000
Fax: +49 611 1575001
info@laurent-perrier.de

Presse Laurent-Perrier Deutschland
presse@laurent-perrier.de

SCHWEIZ

Laurent-Perrier Suisse SA
Chemin de la Vuarpillière 35
CH - 1260 Nyon
Tel: +41 22 363 76 40
Fax: +41 22 362 65 66
champagne@laurent-perrier.ch

Presse Laurent-Perrier Schweiz
presse@laurent-perrier.ch

ÖSTERREICH

Laurent-Perrier Österreich
Kattus-Borco Vertriebs GmbH
Billrothstraße 51
A - 1190 Wien
Tel: +43 368 43 50 0
Fax: +43 368 43 50 52
office@kattus-borco.at

Presse Laurent-Perrier Österreich
office@leisure.at

www.laurent-perrier.com
www.grandsiecle.com
www.cuveerose.com

Gestaltung: vosimages.ch - Bildnachweis: Leif Carlsson, Iris Velghe, J.M. Martin / Luma.