Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Laurent-Perrier Grand Siècle No 23 Magnum

Kategorie	Champagne
Land	Frankreich
Region	Champagne
Produzent	Laurent-Perrier
Klassifikation	AOC
Traubensorte	Chardonnay, Pinot Noir
Inhalt	150 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	13170

Vinifikation / Ausbau

2006: Dominanz von Finesse durch die reichen und komplexen Noten des Chardonnay und den Aromen roter Früchte des Pinot Noir.
2004: Dominanz von Frische und Struktur durch die feinen und ausgewogenen Chardonnay Trauben und den Pinot Noir Trauben von großer Qualität.
2002: Dominanz von Struktur durch den gradlinigen und intensiven Chardonnay und den Aromen roter Früchte des kräftigen Pinot Noir.
Crus: Auswahl aus 11 der 17 Grand Crus.
Chardonnay: Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize, Chouilly, Oger.
Pinot Noir: Bouzy, Ambonnay, Mailly, Verzy, Verzenay, Tours-sur-Marne.

Charakter

Ein überraschend hellgelbes Kleid mit delikater Perlage, die eine feine Bläschenkette aufweist.
In der Nase ist er lecker mit Gebäcknoten von Haselnüssen, frischer Butter und warmer Brioche.
Im Gaumen zeigt sich der Wein elegant, spritzig und von einer schönen Ausgeglichenheit zwischen Frische und Salzigkeit. Der Abgang ist langgezogen und umhüllt den Gaumen mit der seidigen Textur des Weines.

Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Laurent-Perrier Grand Siècle No 23 Magnum

Geschichte

Ein Jahrgang in der Champagne steht im Allgemeinen für hervorragende Qualität und ist die Basis vieler Prestige-Cuvées. Bei Laurent-Perrier dagegen sind wir 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.

Konsumhinweis

Grand Siècle Itération №23 harmoniert bestens mit Zutaten von hoher Qualität und erlesenen Speisen von Land und Meer wie zum Beispiel Meeresfrüchte oder Edelfische sowie ein gebratener Steinbutt, Hummer oder getrüffelte Poularde. Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 10-12°C, damit die Aromafülle perfekt zur Geltung kommt.