

DRINKS.

Grand Siècle par Laurent-Perrier Nr.26 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50001526
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Domaine Laurent-Perrier, 51150 Tours-Sur-Marne, France
Marke	Laurent Perrier
Typ	Prestige Cuvée
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein zartes Gelbes Kleid mit feiner Perlage. In der Nase Aromen frischer Zitrusfrüchte, Butter und Akazienhonig. Am Gaumen frisch und aromatisch mit Noten von Zitrusfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	Verschnitt aus drei Jahrgängen mit einem Grossteil von Chardonnay, ergänzt durch Pinot Noir, mehr als 10 Jahre Reifung gereift
Ehrungen	Essi Avellan, 2019 : 94- 97/100Gault & Millau, 2019 : 17,5/20James Suckling, 2019 : 97/100Jancis Robinson, 2019 : 18,5/20Richard Juhlin, 2019 : 95/100Falstaff, 2020 :



98/100

Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro

Beschreibung

Das Team von Laurent Perrier glaubt daran, dass der Mensch durch Assemblage grossartige Weine bzw. Champagner kreieren kann – und sich so über die Natur hinwegsetzt, die ein "perfektes önologisches Jahr" nicht kennt. 1959 stellte Bernard de Nonancourt die erste Grande Cuvée des 1812 gegründeten Champagnerhauses zusammen und bis heute wird diese Tradition fortgeschrieben. Dabei handelt es sich um keinen üblichen Vintage-Schaumwein, denn der Grand Siècle vereint gleich drei aussergewöhnliche Jahrgänge in einem Blend. Zwölf Jahre dauert es dann, bis der Champagner in den alten Kellergewölben seine gewünschte Reifestufe erreicht hat. Die Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben für diesen Schaumwein stammen von insgesamt elf Weinbaulagen in Ambonnay, Bouzy, Mailly, Avize, Cramant und Mesnil-sur-Oger. Das facettenreiche Bukett erinnert an kandierte Früchte, frisches Gebäck, geröstete Mandeln, ein wenig Honig und Lebkuchen. Den Geschmack könnte man am ehesten mit den Adjektiven "abgerundet, reif, erfrischend und mineralisch" beschreiben.