



## Grand Siecle Champagne AOC

### Expertise

#### Jahrgang:

**Alkoholgehalt:** 12.00 % Vol.

**Restzucker:** 5.60 g/l

**Säure:** 6.30 g/l

**Geschmack:** trocken

**Anbaugebiet:** Champagne

**Rebsorten:** Pinot Noir, Chardonnay

### Weingut

1812 gegründet und bis heute noch immer in Familienbesitz, so präsentiert sich Laurent-Perrier als eines der größten Champagnerhäuser mit tiefer Tradition. Werte sind und waren schon immer die Pfeiler dieses Hauses, begründet durch Bernard de Nonancourt und heute gelebt durch den Leiter Yves Dumont mit seiner liebevoll und familiär geführten Belegschaft. Der Grundstein für den besonderen Stil, der heute die Champagner von Laurent-Perrier auszeichnet, wurde von Alain Terrier, einem der größten Kellermeister der Champagne, gelegt und wird heute konsequent fortgeführt von Michel Fauconnet, der Jahr für Jahr mit kompromißloser Beständigkeit und einem tief verwurzelten Qualitätsbewußtsein die Cuvees des Hauses zusammenstellt. Laurent-Perrier steht für hochelegante, feine Champagner, die hervorragend als Aperitif-Weine oder zur Gestaltung eines beschwingten Abends passen. Keine wuchtigen, schweren Tropfen hat man hier im Glas, sondern immer ein Getränk, das ungeheuer Lust auf den nächsten Schluck macht. Wer sich ein Gläschen Champagne Laurent-Perrier einschenkt, gönnt sich ein Stück Lebensfreude und gute Laune.

### Ausbau

Edelstahltank

### Sensorik

Leuchtend Gelb, Honig, Haselnüsse und frisches Brioche, reife Äpfel, ungeheuer kraftvoll und dennoch elegant

### Passt gut zu

Kalbsteak mit Morcheln, Kürbiscreme mit Trüffeln

### Lagerfähig

10 Jahre

### Tipp

Gewonnen aus den besten Grand Cru Lagen der Champagne, mindestens fünf Jahre gereift, beste Pinot Noir und Chardonnay Trauben, das sind die Eckpfeiler dieser beeindruckenden Cuvee. Wer wissen möchte, wie großer Champagner-Adel schmeckt, probiert den Grand Siecle. Ein Schaumwein für große Anlässe.