



Brut Millesime Champagne AOC 2006

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 ungeheuere Lust auf den nächsten Schluck macht. Wer sich ein Gläschen Champagne Laurent-Perrier einschenkt, gönnt sich ein Stück Lebensfreude und gute Laune.

Expertise

Jahrgang:	2006
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	5.60 g/l
Säure:	6.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Pinot Noir, Chardonnay

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Hell-goldgelb, Pfirsich, reife Äpfel und Brioche, etwas Feuerstein und Wiesenkräuter, dicht und komplex mit herrlicher Tiefe

Passt gut zu

Kalbsbries mit Trüffeln, gebutterter Langustenschwanz

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Jahrgangs-Champagner entsprechen eigentlich nicht der Philosophie des Hauses Laurent-Perrier, man setzt hier mehr auf die Assemblage mehrerer Jahrgänge. Dennoch gelingt ihnen mit dem Millesime immer wieder ein beeindruckender Champagner mit viel Tiefe und Komplexität zu einem für Champagnerverhältnisse-äusserst fairen Preis.