



Ultra Brut Champagne AOC

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 0.90 g/l

Säure: 6.30 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir

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

Hellgelb mit schönen Reflexen, Weisse Pfirsiche und Quitten, Zitrusfrüchte und Wiesenblumen, kompromißlos und knackig, erfrischend weinig

Passt gut zu

Meeresfrüchte, Austern, Kaviar

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Der Ultra-Brut von Laurent-Perrier wurde ursprünglich für die Nouvelle Cuisine kreiert, um als idealer Begleiter zu salzig-frischen Gerichten oder als Aperitif zu glänzen. Für Liebhaber klarer Strukturen und frischer Aromen ein perfekter Champagner um ein ganzes Menü zu begleiten. Kristallklar und erfrischend.