



Alexandra Rosé Champagne AOC 2004

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

Expertise

Jahrgang:	2004
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	5.60 g/l
Säure:	6.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	80 % Pinot Noir, 20% Chardonnay

Ausbau

Holzfaß

Sensorik

Hell-Lachsfarben, Wiesenblumen, Pfirsich und etwas Grapefruit, frisches Brioche, feinste Perlage, wunderbar cremig

Passt gut zu

Gebeizter Lachs, für die großen Momente

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Einer der besten Rosé-Champagner überhaupt! Extrem rar und gesucht, für die ganz besonderen Momente.