

Laurent Perrier

Cuvée Rosé

AOC Champagne

Erhältlich in: 75 cl / 150 cl



Eine elegante Farbe mit natürlichem Schimmer zwischen zartem Himbeerrosa und Lachsfarben. Klar an der Nase mit außergewöhnlicher Frische und einer breiten Palette roter Früchte: Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere, Schwarzkirsche. Ein weicher, runder Wein mit klarem, säuerlichem Auftakt. Am Gaumen vermittelt er das Gefühl, in einen Korb mit frisch gepflückten roten Früchten einzutauchen.

Herkunft: Frankreich / Champagne
 Traubensorte: Pinot noir
 Dazu kommen 20-30% Reservewein
 Genussreife: sofort bis 5 Jahre
 Servicetemperatur: 6 bis 10 °C

Trinkempfehlung:

Mit seinem Aromenreichtum ist er ein geeigneter Begleiter zu mariniertem rohem Fisch, gegrillten Garnelen, exotischer Küche, Parmaschinken und Dessert. Die mutigsten Champagnerliebhaber reichen ihn zu asiatischer oder indischer Küche.

Vinifikation:

Etwa zehn Crus, hauptsächlich aus dem südlichen und nördlichen Teil der Montagne de Reims - einschließlich der berühmten Côte de Bouzy - werden verwendet, insbesondere die Crus von Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne. Die Trauben der ausgewählten Parzellen werden ausgelesen und entrappt, bevor sie in den Tank gefüllt werden. Nach der Lese ermöglicht die 48 bis 72 Stunden dauernde Maischegärung für das Extrahieren der einzigartigen Farbe und verleiht dem Champagner den ganzen aromatischen Reichtum des Pinot Noir. Im Gegensatz zu den meisten Rosé-Champagnern wird dieser Rosé durch den sogenannten Abstich gewonnen und nicht durch Verschneiden von Rot- und Weissweinen.

Reifezeit: mindestens 5 Jahre, das Degorgieren erfolgt von Hand.

Ausbau: auf der Hefe
 Ausbaudauer: 36 Monate
 Volumen: 12.0 %
 Säure: 4.2 g/l
 Restsüsse: 10.4 g/l

Parker: 93
 J. Robinson: 15.5
 Wine Spectator: 92
 James Suckling: 92