



Blanc de Blanc Brut Nature

Laurent-Perrier

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Laurent-Perrier
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Dessert, Fisch, Fleisch, Geflügel, Kalb, Meeresfrüchte
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95007689

Bemerkungen

Das Champagnerhaus Laurent-Perrier wurde 1812 als Familienbetrieb gegründet. In seiner langen Geschichte hat es sich einen Ruf als Spitzenbetrieb erarbeitet. Die heute noch existierende Handschrift des Gutes ist Bernard de Nonancourt, einem der legendären Unternehmer in der Champagne, zu verdanken. Laurent-Perrier ist besonders beliebt wegen seiner konstant hohen Qualität, der perfekten Balance aus Frische und Komplexität, seiner Finesse und Eleganz - Cuvée für Cuvée.

Degustationsnotizen

Der Blanc de Blanc Brut Nature ist ein sehr trockener Champagner mit Zero Dosage. Im Glas erscheint er in einer weissen Farbe mit hellen, leicht goldigen Reflexen und einer anhaltenden Perlage. Sein Bouquet ist durchzogen von mineralischen Aromen und feinen Zitrusnoten. Ausserdem ist es sehr frisch und erinnert ein wenig an Wiesenkräuter und Eukalyptus. Im Mund zeigt sich der Blanc de Blanc im Auftakt sehr lebendig und, wie es sich für einen Brut gehört, sehr trocken, schon fast kreibig. Eine ausgewogene Säure unterstützt die fruchtigen und saftigen Aromen von exotischen grünen und weissen Früchten, wie Grapefruit. Ein Hauch von saurem Apfel und sanfte florale Noten runden den Geschmack ab. Im Abgang ist er ebenfalls sehr trocken mit filigranen Noten von Salzkaramell.

Passt zu

Apéro, Fisch, weissem Fleisch, Muscheln und zum Dessert.