

Laurent-Perrier CUVÉE ROSÉ

UNNACHAHMLICH

Der Mut und das Können des Hauses Laurent-Perrier führten 1968 zur Entstehung der Cuvée Rosé, mit dem Anspruch, in allen Bereichen der Weinbereitung nach höchster Perfektion zu streben. Ihre Beständigkeit, ihre Qualität, die Aromen frischer roter Früchte, die ausgeprägte Intensität und Frische machen sie zu einem geschätzten und anerkannten Wein.

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

Rebsorten: 100% Pinot Noir

Crus: etwa 10 verschiedene Crus, vorzugsweise aus dem südlichen Teil der Montagne de Reims – wo auch die berühmte Côte de Bouzy liegt – unter anderem die Lagen in Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne. Die Trauben der ausgewählten Parzellen werden ausgelesen und entrappt, bevor sie in den Tank gefüllt werden.

Die Maischegärung, die je nach Weinlese 48 bis 72 Stunden dauert, sorgt für die einzigartige Farbe und vor allem die vollen Fruchtaromen des Pinot Noir. Reifezeit: mindestens 5 Jahre.

SENSORISCHE MERKMALE

Elegante Farbe, die ganz natürlich von einem schönen, sanften Himbeerrot zu lachsfarbenen Nuancen übergeht.

Ein klares Bukett von außerordentlicher Frische und einer Palette roter Früchte: Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere, schwarze Kirsche.

Rein und herb im Ansatz und gleichzeitig rund und geschmeidig. Der fruchtige Geschmack dominiert am Gaumen und und mutet wie ein Korb frisch gepflückter roter Beeren an.

Serviertemperatur zwischen 8° und 10°.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Seine reiche Aromapalette macht ihn zum idealen Begleiter von rohem, mariniertem Fisch, von gegrillten Gambas, von exotischer Küche, Parmaschinken und Süßspeisen aus roten Früchten. Wer es wagt, kann sie auch zu asiatischen oder indischen Speisen servieren.



Ein Vorreiter seiner Kategorie, eine Referenz im Rosé-Markt.

Auswahl der edelsten Trauben aus der Montagne de Reims und den hauseigenen Weinbergen.

