



**Kaufmann Wine & Drinks AG**

Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

## Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2012

<b>Kategorie</b>	Champagne
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Champagne
<b>Produzent</b>	Laurent-Perrier
<b>Klassifikation</b>	AOC
<b>Traubensorte</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	
<b>Artikelnummer</b>	13168



### Vinifikation / Ausbau

Pinot Noir aus der Montagne de Reims: Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay. Chardonnay von der Côte des Blancs: Avize, Cramant, Le-Mesnil-sur-Oger.

Unter einer sehr strengen Auswahl wurden nur die Spitzenlagen für Pinot- Noir und Chardonnay berücksichtigt, welche zur selben Zeit eine perfekte Reife erreichten.

Reifezeit: 10 Jahre.

### Charakter

Kräftiges blutorange in der Farbe, langanhaltende, sehr feine Perlage. Ein Bouquet von roten Früchten und perfekt reifen, duftenden Erdbeeren in der Nase.

Ein reicher und komplexer Wein mit großer Aromatiefe, getragen von roten Früchten und feinsten Noten von Bitterorange im Abgang

### Geschichte

Champagne Laurent-Perrier ist Vorreiter für einen der anerkanntesten Rosé-Champagner ohne Jahrgang, der bereits 1968 kreiert wurde. Mit dieser Erfahrung und dem großen Erfolg, lag es nahe, dass man sich der Herausforderung der Herstellung einer Grande Cuvée Rosé Millésimé stellte. Cuvée Alexandra Rosé ist ein seltener und begehrter Wein, der aus einer strengen Auswahl der besten Parzellen in der Champagne stammt. Es ist eine außergewöhnliche Komposition von besten Trauben aus den Grands Crus von Pinot Noir und Chardonnay.

Das Weinjahr 2012 war ein kompliziertes Jahr mit Frost im Winter und Frühling, dann Hagel und Pilzkrankheiten. Das wirkte sich auf die eher mäßigen Erträge aus. Doch dann folgte ein trockener und sonniger Sommer, der eine außergewöhnliche Reife der Trauben ermöglichte, welche in einem perfekten Gesundheitszustand geerntet werden konnten.

### Konsumhinweis

Alexandra Rosé 2012 passt zu den feinsten Gerichten wie einem Ceviche vom Wolfsbarsch mit Himbeeren und Granatapfel, Kaviar oder einem gebratenen Entenfilet.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)

24 Std. online einkaufen