

Champagne Laborde, Nogent l'Abbesse (Champagne)

Champagne «Perpétuelle» Extra Brut AOC

Produzent	Champagne Laborde
Region	Champagne
Alkoholgehalt	12% vol.
Traubensorten	100% Chardonnay

Vinifikation

Perpétuelle ist die emblematische Cuvée des Familienweinguts und spiegelt perfekt die typischen Merkmale des Chardonnay aus Nogent l'Abbesse wider. Hergestellt aus 100 % Chardonnay von kalkhaltigen Böden, profitiert dieser Champagner von einem hohen Anteil an Weinen aus der ewigen Reserve (Solera-Methode), was ihm Komplexität und Balance verleiht. Die Vinifikation erfolgt mit minimalen Eingriffen in kleinen Edelstahltanks, um Frische und Lebendigkeit zu bewahren, während der Ausbau in Eichenfässern eine sanfte Mikrooxidation ermöglicht. Die Cuvée-Moste reifen geduldig bis zum Frühjahr auf der Feinhefe und verleihen dem Wein aromatische Tiefe. Nach der Abfüllung reifen die Flaschen in den Kreidekellern, und die Extra Brut-Dosierung von unter 6 g/l hebt die subtilen Nuancen hervor.

Unsere Degustationsnotiz

Klarer, hellgoldener Farbton mit grünen Reflexen. In der Nase zeigt er ein feines, komplexes Bouquet mit Aromen von weissen Blüten, reifen Birnen und frischen Mandeln. Mit der Zeit entfalten sich Noten von Brioche und Gebäck. Am Gaumen startet der Wein lebendig und entwickelt eine schöne Dichte. Fruchtige Aromen von Birne und Weinbergpfirsich verbinden sich mit einem Hauch von Akazienhonig. Frisch und seidig, mit einem langen, salzigen Abgang.

Champagne Laborde



Champagne Laborde ist ein aufstrebendes, familiengeführtes Weingut im Dorf Nogent l'Abbesse, nahe Reims. Seit 2018 führen Delphine und Pierre-Emmanuel Laborde das Haus mit klarer Vision: terroirgeprägte, präzise und charaktervolle Champagner zu schaffen. Die Weinberge liegen auf dem kalkhaltigen Mont de Berru – ideale Bedingungen für elegante, mineralische Schaumweine mit Tiefe und Frische. Delphine bringt als Önologin mit Erfahrung bei Bollinger und Veuve Clicquot höchste fachliche Präzision ein. Das Weingut arbeitet nachhaltig, verzichtet auf Herbizide und fördert aktiv die Biodiversität im Weinberg. Die Handschrift des Hauses ist klar: Spannung, Ausdruck und Authentizität – Champagner mit Seele, geprägt vom Boden, dem Klima und der Überzeugung, dass wahre Qualität im Detail liegt.

Passend zu

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch