



02.09.2021 10:05 CEST

Die Maison Perrier-Jouët stellt den Jahrgang 2013 ihrer legendären Qualität Perrier-Jouët Belle Époque vor

Die Enthüllung eines neuen Jahrgangs des Perrier-Jouët Belle Époque Champagners wird immer mit großer Spannung erwartet. Diese außergewöhnliche Cuvée ist die Ikone des Hauses und war die erste, die das legendäre Motiv der japanischen Anemonen trug, das vom Meister des Jugendstils, Emil Gallé, im Jahr 1902 eigens für diese Qualität kreiert wurde und die Cuvée auf der ganzen Welt bekannt machte. Nur in Jahren, in denen die Jahreszeiten perfekt miteinander harmonieren, entscheidet sich die Maison aus den Trauben der besten Weinberge diesen seltenen und kostbaren Champagner in streng limitierter Menge herzustellen.

Der Jahrgang 2013

2013 war ein Jahr, in dem sich der übliche Verlauf der Jahreszeiten verzögerte. Ein kalter Winter und ein kühler, nasser Frühling führten dazu, dass die Reben erst Anfang Juli blühten - zwei Wochen später, als es gewöhnlich der Fall ist. Glücklicherweise hat sich das Warten ausgezahlt: Nach einem trockenen, sonnenreichen Sommer brachte der Herbst günstige Bedingungen bis zur Lese, die am 30. September begann, und klare Weine mit einem ausgewogenen Verhältnis von Alkoholgehalt und Säure hervorbrachte. Daraus ging ein Jahrgang von außergewöhnlicher Finesse und Charakter mit einem erheblichen Reifepotential hervor. Nach mehr als sechs Jahren in den Kellern der Maison, kann sich der Perrier-Jouët Belle Epoque 2013 nun endlich der Öffentlichkeit präsentieren.

Ein Meisterwerk der Assemblage

Wenngleich die Maison Perrier-Jouët für ihre Chardonnay-Weinberge berühmt ist, verfügt sie auch über außergewöhnliche Pinot-Noir-Parzellen. Den Beweis dafür liefert der neue Perrier-Jouët Belle Epoque 2013, der die beiden Rebsorten in nahezu gleichen Anteilen auf eindrucksvolle Weise vereint. Diese herausragende Vintage Cuvée ist auch ein exzellentes Beispiel für die Kunst der Assemblage im Stil der Maison, wobei die Pinot Noir-Trauben (45 %) aus der Montagne de Reims nicht nur wegen ihrer Vollmundigkeit verwendet werden, sondern auch, um die feine Struktur des Chardonnay (50 %) aus den berühmten Grand-Cru-Gemeinden Cramant und Avize zu unterstützen. Ein kleiner Anteil an Meunier-Trauben (5 %) aus Dizy vervollständigt die Ausgewogenheit zwischen den beiden Rebsorten und demonstriert auf faszinierende Weise den komplexen floralen Stil des Hauses.

Ein verführerischer und harmonischer Champagner

Mit seiner hellgoldenen Farbe und einem feinen Schimmer von Apfelgrün bringt der Perrier-Jouët Belle Epoque 2013 die für diesen verführerischen, harmonischen Champagner charakteristischen Aromen von weißen Früchten und Blumen eindrucksvoll zum Ausdruck. Die vordergründige Feinheit und Eleganz bleiben bis in den beeindruckend langanhaltenden Abgang bestehen, der durch seine unverwechselbare Kombination aus Frische und Finesse besticht. Idealerweise wird der Perrier-Jouët Belle Epoque 2013 bei einer Temperatur von etwa 12 °C serviert und kann als Aperitif oder zu feinen Gerichten wie Seezunge oder gegrilltem Steinbutt genossen werden.

Laut Hervé Deschamps, der als 7. Kellermeister der Maison Perrier-Jouët den Jahrgang 2013 kreierte, ist der "Perrier-Jouët Belle Epoque 2013 faszinierender Ausdruck einer wahren Ikone - ein seltener und eleganter Champagner, der die Kunst der Weinlese und die Exzellenz des Weinguts Perrier-Jouët zelebriert."

Über Pernod Ricard Deutschland:

Die Gruppe Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern. Die Fusion der französischen Unternehmen Pernod und Ricard legte 1975 den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft. Weltweit vertreibt und vermarktet Pernod Ricard mit insgesamt 19.000 Mitarbeitern in 86 Filialen Spirituosen, Weine und Champagner. Auf dem deutschen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium Marken wie z.B. Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Lillet, MALFY, Perrier-Jouët, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, Malibu und Monkey 47. Der Erfolg des Marktführers in Deutschland basiert natürlich nicht nur auf den starken Marken, sondern genauso auf dem täglichen Einsatz aller 240 Mitarbeiter. Ein vertrauensvoller und transparenter Umgang miteinander steht für die Gruppe Pernod Ricard an erster Stelle. Die alle zwei Jahre stattfindende Mitarbeiterbefragung ergab, dass 93% der Mitarbeiter stolz darauf sind bei Pernod Ricard Deutschland zu arbeiten. 97 % der Mitarbeiter stehen voll und ganz hinter den Unternehmenswerten und 85% der Mitarbeiter empfehlen Pernod Ricard als guten Arbeitgeber weiter (Willis Towers Watson Survey, 2019). Außerdem sind Nachhaltigkeit und Verantwortung eine der Geschäftsprioritäten von Pernod Ricard. Über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette hinweg - von der Ernte bis ins Glas - fördert die Gruppe den Schutz von Anbaugebieten, eine zirkuläre Herstellung, das Wertschätzen von Menschen und eine verantwortungsbewusste Vermarktung.

Mehr Informationen unter: www. Pernod-Ricard-Deutschland.de

Kontaktpersonen



Birte Wald

Pressekontakt

Senior Communications Manager

Unternehmenskommunikation

presse@pernod-ricard-deutschland.com

+49 221 - 43 09 09 123