



## Fact Sheet Champagne Lanson

<b>Produkt:</b>	<b>Champagne Lanson</b>
<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Kategorie:</b>	Champagner
<b>Produzent:</b>	Champagne Lanson Reims, Frankreich
<b>Charakteristik:</b>	Tradition: gehört zu den weltweit ältesten Champagnerhäusern Internationalität: gehört weltweit zu den Grandes Marques „Der Champagner, der über Geschmack spricht“
<b>Besonderheit:</b>	Lanson ist eines der wenigen Champagnerhäuser, das keine malolaktische Gärung durchführt, was eine wesentlich längere Lagerung erfordert und die Lanson-typische Frische und Fruchtigkeit garantiert.
<b>Herstellung:</b>	Wird seit 1760 – also seit über 250 Jahren – in der Kellerei Lanson in der Champagne hergestellt. Die Trauben stammen von über 800 Hektar der begehrtesten Lagen der Champagne. Für Lanson werden folgende Rebsorten verwendet: die würzige Traube Pinot Noir, der fruchtige Pinot Meunier und der elegante Chardonnay. Nach Weinlese und erster Gärung werden zu Beginn des Folgejahres die Cuvées zusammengestellt.
<b>Trinkempfehlung:</b>	Als Aperitif, als Begleiter eines kompletten Menüs, zu jedem Anlass
<b>Ausstattung:</b>	0,2, 0,375, 0,75 und 1,5 l Flaschen (Black Label)
<b>Preis:</b>	UVP: 34,99 Euro/0,75 l (Black Label)

## Cuvées Champagne Lanson

### Klassik-Kollektion:

**Lanson Black Label Brut** – Angenehm frischer Champagner mit betont fruchtigen Noten für jeden Anlass. In der Robe strohgelb mit Bernsteinreflexen hinterlässt das Bukett von reifem Obst und Zitrusfrüchten einen fülligen, zugleich spritzigen Eindruck. Trauben: 35 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier; Reifung: 3 Jahre; UVP: 34,99 Euro/0,75 l

Auszeichnungen u.a.: Gold Medal: CSWWC – Tom Stevenson (UK) 2016

**Lanson Rosé Label Brut** – Einer der ersten Rosé Champagner überhaupt; das Haus blickt auf eine über 60-jährige Erfahrung in der Rosé-Herstellung. Besonders zart und verführerisch durch das Gleichgewicht aus Frische und großer Nachhaltigkeit. Zeichnet sich durch eine kräftige, von lachsfarbenen Lichtern durchwobene Farbe und einen blumig-fruchtigen Duft aus. Trauben: 32 % Chardonnay, 53 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier; Reifung: 3 Jahre; UVP: 42,99 Euro/0,75 l

Auszeichnungen u.a.: Gold Medal: The Global Rosé Masters (The Drinks Business) (UK) 2016

**Lanson White Label** – Erster Champagner weltweit, der speziell für den Genuss mit natürlichen Zutaten kreiert wurde. Perfekt balancierte Säure und dezidierte Hefenoten ermöglichen die harmonische und unkomplizierte Einbindung nahezu jedweder Aromen. Lanson White Label wird zur perfekten Liaison durch Hinzugabe von Lieblingsfrüchten und Kräutern. Die Farbe schimmert strohgelb und wird von feinsten Bläschen durchzogen. Aromen von weißen Blumen und Sommerbirne entfalten sich in der Nase, die durch mineralische Noten verfeinert werden. Optisch präsentiert sich die Cuvée trendgerecht im weiß gesleevtem Flaschendesign. Trauben: 38 % Chardonnay, 37 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier; Reifung: 3 Jahre; UVP: 46,99 Euro/0,75 l

Auszeichnung: Silver Medal: CSWWS – Tom Stevenson (UK) 2016

**Lanson Green Label** – Der erste biodynamische Champagner der Grandes Marques Champagner. Er überzeugt mit außergewöhnlich mineraler Reinheit, aromatischem Geschmack und Finesse. Die Produktion unterliegt einem strengen Zertifizierungsprozess, Green Label trägt das französische Bio-Siegel „Agriculture Biologique“. Trauben: 50 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay, 30 % Pinot Meunier; Reifung: 3 Jahre; UVP: 49,99 Euro/0,75 l

### **Prestige-Kollektion:**

**Lanson Noble Cuvée Blanc de Blancs Millésime 2000** – Erhabene Gaumenfreude für Liebhaber des Chardonnay, der einzigen Rebsorte dieses Jahrgangschampagners. Ausgeglichenheit, Harmonie und Reinheit charakterisieren diese Cuvée. Trauben: 100 % Chardonnay; Reifung mind. 5 Jahre; UVP: 96,99 Euro/0,75 l  
Auszeichnung u.a.: Silver Medal – 2013 International Wine and Spirit Competition (UK)

**Clos Lanson 2006** – Dieser Jahrgangschampagner ist auf 7.870 Flaschen weltweit limitiert und trägt eine individuelle Nummerierung. Die Trauben für Clos Lanson 2006 stammen ausschließlich aus dem nur einen Hektar großen Weingarten „Clos Lanson“, bekannt für sein unverwechselbares Mikroklima und den sehr kreidehaltigen Boden. Blassgolden in der Farbe weist er Aromen von reifen Früchten mit Noten von Butter, Vanille, feinem Gebäck und Haselnuss mit einer Spur von Rauch auf. Trauben: 100 % Chardonnay; Reifung: 7 Jahre; UVP: 249 Euro/0,75 l  
Auszeichnung: 93/100: Alberto Lupetti (Italien) 2016

### **Lanson Extra Age Brut**

Das Beste aus drei herausragenden Jahrgängen verwöhnt Feinschmecker mit einer außergewöhnlichen Harmonie von Komplexität und Frische. Aromen von Feige, Winterbirne und Honig erinnern an Gebäck, die Farbe ist strohgelb und von feinen Bläschen durchzogen. Trauben: 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay. Reifung: mind. 5 Jahre; UVP: 57,99 Euro/0,75 l  
Auszeichnungen u.a.: Great Gold Medal: Concours Mondial Bruxelles 2016

#### **Direktkontakt**

BORCO-MARKEN-IMPORT  
MATTHIESEN GMBH & CO. KG  
Winsbergring 12 – 22 · 22525 Hamburg  
Telefon 040 / 85 31 6-0  
Telefax 040 / 85 85 00  
info@borco.com www.borco.com

#### **Pressekontakt**

LOERKE Kommunikation GmbH  
Marxsenweg 18 · 22605 Hamburg  
Telefon 040 / 30 99 799-0  
Telefax 040 / 30 99 799-69  
info@loerke-pr.com  
www.loerke-pr.com