



2015 Brut Nature Rosé

Louis Roederer
Champagne AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Rosafarben mit frischen, glänzenden Reflexen. Grosszügige, langsame Efferveszenz. Tiefes, für einen Pinot Noir typisches Bukett mit zarten Noten von Zitrusfrüchten (Blutorangen vom Ätna), roten Beeren (Schwarze Johannisbeeren) und Gewürzen (Campher). Nach Luftkontakt Noten von roten Früchten und Honig, die an Gewürzbrot erinnern. Im Auftakt umhüllend, saftig, konzentriert und fruchtig. Textur und Frucht erinnern an reife Brombeeren. Ein sehr ausgeglichener, sinnlicher Wein mit einer herrlichen Textur. Sehr pudrig und ausgewogen, auch ohne Dosage. Würzigere Noten (Campher), Aromen von geräuchertem Speck sowie jodhaltige Noten kommen langsam hinzu und erzeugen einen Umami-Geschmack.

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 7°C - 10°C

 **Traubensorten:** 50% Pinot

Noir, 37% Chardonnay, 13% Meunier

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 94/100

Produzenten-Informationen

Louis Roederer ist eines der wenigen Champagnerhäuser, welches sich seit seiner Gründung im Jahre 1776 in Familienbesitz befindet. Das grösste Kapital von Champagne Louis Roederer liegt in den rund 240 Hektar eigener Reben - in den besten Lagen der Champagne - harmonisch verteilt auf die drei wichtigsten Erzeugungsgebiete: Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Parzellen der Weinberge sind im Durchschnitt mit 98 % Grand Cru klassiert und decken zwei Drittel des Traubenbedarfs des Hauses. Das Juwel des Hauses Louis Roederer ist die Cuvée Cristal. Sie wurde im Jahre 1876 speziell für Zar Alexander II geschaffen. Die Trauben stammen ausschliesslich aus den 10 besten Lagen des Louis Roederer Weinberges. Sie sind mit 100 % Grand Cru klassiert und stammen von Reben, die mindestens 25 Jahre alt sind.