



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Brut Vintage 2012

Weingut:

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 250 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.

Degustations-Notiz:

Goldgelb mit leicht kupferfarbenen Reflexen. Die hell leuchtende, ruhige Perlage entsteht auf der gesamten Glasoberfläche. Subtiles, zunächst etwas zurückhaltendes Bukett. Frühlingshafte Noten von frischen Zitruspflanzen, die sich mit wärmeren, mineralischen, fast rauchigen Noten verbinden. Anschliessend Aromen von leicht gerösteten Mandeln, welche auf den Ausbau in Eichenfässern zurückgehen. Energischer, breiter, fast „talgiger“ Auftakt, der dem ganzen Gaumen schmeichelt. Samtig, weich und vollmundig. Eine Cuvée, die Klassizismus und Komfort in sich vereint. Die Säure in der Mitte des Mundes wirkt dynamisierend und vermittelt dem Wein eine erhabene Leichtigkeit. Lang nachhallendes Finale. In diesem 2012er-Jahrgang zeigt sich die Mineralität der Pinots Noirs aus Verzy und Verzenay, die das Jahr 2012 mit viel Sonne verwöhnt hat und deren Ausbau in Eichenfässern mit sehr viel Präzision erfolgt ist.

Appellation: Champagne AOC

Traubensorten:

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir.

Davon 8% in Eichenholzfässern vinifizierte Weine. 16% malolaktische Gärung.

Bewertungen Jahrgang: 2012

Falstaff	97 Punkte
J. Suckling	96 Punkte
Wine Advocate	94 Punkte
Wine Enthusiast	95 Punkte

Trinktemperatur: 7-10 °C

Zusatzinfo:

Von diesem erstklassigen Champagner führen wir verschiedene Flaschengrössen, mit oder ohne Geschenckpackung, sowie verschiedene Jahrgänge. Bitte fragen Sie Ihren zuständigen Regionaldirektor oder konsultieren Sie die aktuelle Preisliste.

