



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2013



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 242 Hektaren 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:

Überaus frisch, ausgeglichen und leicht.

Was die Kelterung seiner Rosé-Champagner betrifft, hat Louis Roederer im Laufe der Jahre ein Verfahren entwickelt, das in der Champagne einzigartig ist. Durch die sogenannte Infusion gelingt es nicht nur, die saftige und reife Seite der Pinots Noirs in den Vordergrund zu rücken, sondern auch eine sehr grosse Frische beizubehalten. Zur Maische der Pinots Noirs wird etwas Saft von Chardonnay-Trauben gegeben, sodass beide gemeinsam fermentieren und es zu einem perfekten Ergebnis kommt. Dieser Rosé 2013 wurde mit einem sehr frischen Jahrgangswein hergestellt. Man schmeckt, dass er aus den sehr saftigen Pinot Noirs der – sich in voller Südlage befindenden – Ton-Kalk-Böden in Cumières hervorgegangen ist und ihm zusätzlich die „nördliche“ Frische der Chardonnay-Trauben von Chouilly verliehen wurde. Ein Champagner, dem niemand widerstehen kann!

Appellation: Champagne AOC

Traubensorten:

33% Chardonnay, 67% Pinot Noir.

Davon 33% in Eichenholzfässern vinifizierte Weine. Keine malolaktische Gärung.

Bewertungen Jahrgang: 2013

Falstaff	93 Punkte	
J. Suckling	94 Punkte	
Wine Advocate	92 Punkte	92+
Wine Enthusiast	93 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.