



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Brut Nature Rosé 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:

Fruchtig und intensiv

Orange mit lachsfarbenen Reflexen. Gleichmässige Perlage mit langsam aufsteigenden Bläschen. Im Bukett würzig mit Noten von Szechuanpfeffer sowie blumig und saftig mit Veilchen und Enzian. Röst- und insbesondere Mokka-Aromen verhelfen dem Wein zu Eleganz. Bei Luftkontakt sehr fruchtig mit starken Aromen von wilden Himbeeren. Ein fruchtiger Auftakt am Gaumen. Der Pinot Noir zeichnet sich nicht nur durch seine grosse Fruchtigkeit, sondern auch durch seine dichte, saftige Struktur und seine reifen, fast süssen Tannine aus. Die fruchtigen Aromen des Pinot Noir kommen in diesem Wein auf wunderbar elegante Weise zum Ausdruck. Durch die Verbindung aus präziser Fruchtigkeit, Süsse, saliner Frische und rauchigen Aromen ergibt sich ein wunderbarer Umami-Geschmack.

Appellation: Champagne AOC

Traubensorten:

20% Chardonnay, 25% Meunier, 55% Pinot Noir.

Davon 15% in Eichenholzfässern vinifizierte Weine. Keine malolaktische Gärung.

Bewertungen Jahrgang: 2012

| | |
|-----------------------|-----------|
| Falstaff | 94 Punkte |
| Schweiz am Wochenende | 17 Punkte |
| Wine Enthusiast | 93 Punkte |
| Wine Spectator | 93 Punkte |
| Wine&Spirits | 34 Punkte |

Trinktemperatur: 7-10 °C

Zusatzinfo:

Diesen erstklassigen Champagner führen wir mit oder ohne Geschenkpackung sowie in verschiedenen Jahrgängen. Bitte fragen Sie Ihren zuständigen Regionaldirektor oder konsultieren Sie die aktuelle Preisliste.