



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2014



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:

Was das Wetter betrifft, ein Auf und Ab mit ausgeprägten, sehr starken Gegensätzen. Ein wunderbares, trockenes Frühjahr, das mit einem überaus heißen Juni endet; ein eher herbstlicher, frischer und regenreicher Sommer; ein warmer, sonnenverwöhnter und sehr trockener September, der ein August hätte sein können. Das Erfolgsgeheimnis dieses Jahrgangs beruht sowohl auf seinen Böden als auch auf der Arbeit unserer Winzer: Gewinner waren die wasserableitenden Kreideböden im unteren Mittelbereich des Hangs. Ihnen gelang es, das Zuviel an Wasser des Sommers abzuleiten und ein zu grosses Wachstum zu vermeiden. Für einen perfekt ausgewogenen Zustand der Trauben und eine optimale Reife haben ausserdem unsere immer effizienteren Weinbaupraktiken gesorgt. 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.

Appellation: Champagne AOC

Traubensorten:

37% Chardonnay, 63% Pinot Noir.

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

Bewertungen Jahrgang: 2014

Falstaff	95 Punkte	
Vinous	93 Punkte	
Weinwisser	19 Punkte	18+-18.5
Wine Enthusiast	95 Punkte	
Wine Spectator	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.