



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Brut Nature 2015



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:

Gelb, mit warmen Reflexen. Dynamische, regelmässige Efferveszenz. Reines, schlankes, vertikales, ausdrucksstarkes und dicht konzentriertes Bukett. Reife, sehr elegante Aromen von Zitrusfrüchten (Schalen von Zitronen, Orangen), Vanille (Bourbonvanille aus Madagaskar), von wärmeren Noten (Bratäpfel, Tarte Tatin), die sich langsam in Richtung Nugat bewegen. Am Gaumen sehr gegensätzliche Eindrücke. Die Lehmböden von Cumières spiegeln sich in diesem warmen Jahr in einer grosszügigen, saftigen, fast sinnlichen Textur. Ein minimalistischer Wein ohne Zuckerzusatz. Frisch, rein, mineralisch und überaus schmackhaft. Köstliche Aromen reifer Zitrusfrüchte verbinden sich mit jenen warmer Steine und erzeugen einen Umami-Geschmack. Energievolles, beschwingtes, ätherisches Finale.

Appellation: Champagne AOC

Traubensorten:

46% Chardonnay, 17% Meunier, 37% Pinot Noir.

Herkunft: Weinberge „La Rivière“

Cru: Cumières

Anteil der Weine im Holzfass: 23%

Malolaktische Gärung: 0%

Dosage 0g

Bewertungen Jahrgang: 2015

J. Suckling 95 Punkte

Jeb Dunnock 95 Punkte

Wine Advocate 94 Punkte

Trinktemperatur: 7-10 °C

Zusatzinfo:

Diesen erstklassigen Champagner führen wir mit oder ohne Geschenckpackung. Bitte fragen Sie Ihren zuständigen Regionaldirektor oder konsultieren Sie die aktuelle Preisliste.