MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Brut Vintage 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 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:

Intensive goldene Farbe mit goldfarbenen Reflexen, die teils an Bernstein erinnert. Dynamische, intensive Effervеszenz. Für einen Pinot Noir typisches Bukett mit Noten von säuerlichen roten Früchten (Johannisbeeren) sowie von saftigem, gelbem, von der Sonne verwöhntem Obst (Mirabellen, Weinbergpfirsiche). Nach Luftkontakt traditionelle Aromen eines Pinot Noir aus der Lage „La Montagne": Rauchnoten und Aromen von Backobst mit einigen säuerlicheren und würzigeren Nuancen (weisser Pfeffer). Ein konzentrierter, dynamischer, kraftvoller Wein. Fleischige, weinreiche Textur mit einer wunderbaren Säure, die dicht konzentrierte Aromen und Frische miteinander verbindet. Lebhafte, ziselierte Struktur, fast klassisch, reich an Tanninen. Die fruchtigen Aromen werden nach und nach von süsseren, schokoladigeren abgelöst (Kakaobohne), die fast schon Röstaromen ähneln. Das Finale dominieren konzentrierte Aromen von gebratenen und kandierten Früchten, die von schmackhaften Salinen Noten unterstrichen werden. Der Abgang gibt sich herrlich leicht, grosszügig und beschwingt.

Appellation: Champagne AOC

Traubensorten:

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir.
Anteil der Weine im Holzfass: 34 %
Malolaktische Gärung: 24 %
Dosage: 8 g/l

Bewertungen Jahrgang: 2014

Falstaff	94 Punkte
J. Robinson	17 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Wine Spectator	93 Punkte

Trinktemperatur: 7-10 °C

Zusatzinfo:

Von diesem erstklassigen Champagner führen wir verschiedene Flaschengrössen, mit und ohne Geschenkpackung, und in verschiedenen Jahrgängen. Bitte fragen Sie Ihren zuständigen Regionaldirektor oder konsultieren Sie die aktuelle Preisliste.

MMD Suisse SA · Villa Weiermatt · 5012 Schönenwerd · Téléphone 062 289 70 70 · Fax 062 289 70 71
info@mmdsuisse.com · www.mmdsuisse.com