

Brut Rosé Vintage 2016

Louis Roederer



Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Ausschanktemperatur	7-10° C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Ausbau	4 Jahre in der Flasche auf Feinhefe
Passt zu	Apéro, Fisch, Geflügel, Kalb, Lamm, Weichkäse
Grösse	37.5 cl
Jahrgang	2016
Artikelnummer	95010195

Bemerkungen

Das Champagnerhaus Louis Roederer wurde im Jahr 1776 in der Champagnerhochburg Reims gegründet. Seit 1819 wird Roederer als Familienbetrieb geführt und gehört heute zu den letzten noch unabhängigen Champagnerhäusern. Das Haus mit einer Produktion von rund drei Millionen Flaschen pro Jahr genießt seit jeher einen hervorragenden Ruf, nicht zuletzt aufgrund der stetig gleich bleibenden, hohen Qualität der Basisprodukte. Berühmtester Wein ist unbestritten die Prestigecuvée Roederer Cristal, die 1876 für den russischen Zaren Alexander II. kreiert wurde.

Degustationsnotizen

Im Gegensatz zu vielen Rosés wird beim Louis Roederer Brut Rosé Vintage nicht Rot- und Weisswein vermischt, um die Roséfarbe zu erhalten, sondern das natürliche Saignée- Rosé-Verfahren (Maischegärung) angewandt. Farbe Goldrosa mit glänzenden Reflexen. Sehr feine, dynamische Perlage, regelmässige, ausdauernde Perlenschnur. Im intensiven Bukett finden sich reife Früchte (Schwarze Johannisbeeren) sowie kandierte Orange. Ausserdem zarte Noten von Orangenblüten und Madagaskar-Vanille. Sehr robustes, sich langsam öffnendes, tiefes, süssliches Bukett. Im Auftakt rund und füllig. Ein sonniger Wein mittaktile Effekten (samtige Struktur). Sphärisch (reife Anthocyane, süsslicher, fast likörartiger Eindruck) und zugleich tiefgründig mit frischem, k Reidigem Finale, das von Noten von Noisette und

Kakaobohnen begleitet wird. Die Entscheidung, keine malolaktische Gärung vorzunehmen, war sehr wichtig, um die sehr grosse Frische zu bewahren, die dem Wein Leichtigkeit verleiht und ihn saftiger und nachhallender macht.

Passt zu

Apéro, Austern, Krustentiere und Fisch.