



Champagne Louis Roederer Brut Rosé Vint. 2015

Louis Roederer

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer Champagne
Ausbau	48 Monate Flaschengärung und 6 Monate nach Dégorgemet in der Flasche.
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2015
Genussphase	bis 15 Jahre
Ausschanktemperatur	8- 10° C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay 35 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 65 %
Artikel-Nr	43311115

Bemerkungen

Ein großer Rosé-Champagner kann nur aus gut ausgereiften Trauben entstehen, ein Zustand, der unter den klimatischen Bedingungen der Champagne manchmal schwer zu erreichen ist! Daher beschloss Louis Roederer, in Cumières anzubauen, auf einem Tonerde-Kalkstein-Boden von geringer Tiefe und in starker Hanglage. Die vollständige Südlage und das von der Marne reflektierte Sonnenlicht verhelfen den Trauben zu hoher phenolischer Reife. Ungefähr 65% Pinot noir, 35% Chardonnay und ein Anteil von 20% in Eichenfässern gereiften Weinen. Die Cuvée Rosé Vintage reift durchschnittlich 4 Jahre mit Hefesatzlagerung und erhält nach dem Dégorgement außerdem mindestens 6 Monate Ruhezeit, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben.

Passt zu

Kleine Häppchen, kombiniert aus Baguette, Oliven-Aufstrich, Rote Beete Meerrettich, Cashewnusscreme, Käse z.B. (Ziegen) Gouda oder Walnuss Brie , geräuchertem Schinken, Oliven, Gemüse, Studentenfutter und Weintrauben, passen ebenfalls gut zu

Champagner. Auch Cracker mit Frischkäse und Kaviar oder Lachsscheiben sind perfekt für Häppchen geeignet.

Degustationsnotizen

Fruchtige Aromen roter Wildbeeren nach blumigen Noten, süß-würziges Parfüm von Zitruschalen. Nuancen von Trockenobst und Kakao erinnern an die Reife im Eichenfass. Reich und körpervoll bringt der Rosé Vintage die Reife der Frucht herrlich zur Geltung. Mit seinen schillernd aufsteigenden Bläschen und seiner gleich am Anfang beeindruckenden Frische öffnet er sich dann sanft hin zu fast exotischen Noten, die sich mit der reinen Mineralität des Chardonnay vermengen.