



Champagne Louis Roederer Brut Vintage 2016

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	2016
Genussphase	bis 15 Jahre
Ausschanktemperatur	8- 10° C
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay 30 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 70 %
Artikel-Nr	43380116

Bemerkungen

Fasziniert von der aromatischen Vielfalt der Rebsorte Pinot noir in der Champagne beschließt Louis Roederer, seine Cuvée Vintage auf der Struktur und der Kraft der Pinots noirs aus den Reimser Bergen aufzubauen, wo die Reben in Nordost-Lage langsamer reifen. Die Persönlichkeit dieses großen Weins wird mit der Zeit bei der Lagerung in Eichenfässern immer feiner und intensiver. Der Brut Vintage wird aus ungefähr 70% Pinot noir und 30% Chardonnay, davon 30% im Eichenfass gereifte Weine, hergestellt. Er lagert durchschnittlich 4 Jahre mit Hefesatzlagerung und außerdem mindestens 6 Monate nach dem Dégorgement, um seine Reife zu vollenden.

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

Das Geschmackserlebnis ist typisch für die Jahrgangsweine von Louis Roederer: Die Attaque ist weit und tief; weinige Fülle, reichhaltig und durch Süße verfeinert, mit der Straffheit und Säure der Pinots noirs aus Verzenay. Das Ganze integriert sich perfekt in eine subtile Struktur. Bei der Verkostung tauchen schillernde Anspielungen auf kandierte Früchte, Mandelcreme, Toast und weiße Schokolade oder Karamell auf.