Champagne Louis Roederer

Louis Roederer Brut Rosè Champagner



Art.-Nr.:	030612-2014
Gebinde:	1 x 1,50l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Rose
Geschmack:	herb/brut
Jahrgang:	2014
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	Pinot Noir,Chardonnay
Serviertemperatur:	9
EAN:	3114080601242

Preise

Flasche 195,00 € brutto
Preis pro Liter: 130,00 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Goldrosa mit glänzenden Reflexen. Sehr feine, dynamische Perlage, regelmäßige, ausdauernde Perlenschnur. Im intensiven Bouquet finden sich reife Früchte (Schwarze Johannisbeeren) sowie kandierte Orange. Außerdem zarte Noten von Orangenblüten und Madagaskar-Vanille.
• Sehr robustes, sich langsam öffnendes, tiefes, süßliches Bouquet. Im Auftakt rund und füllig. Ein sonniger Wein mit taktilen Effekten. Sphärisch(reife Anthocyane, süßlicher, fast likörartiger Eindruck) und zugleich tiefgründig mit frischem, kreidigem 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.

Was die Kelterung seiner Rosé-Champagner betrifft, hat Louis Roederer im Laufe der Jahre ein Verfahren entwickelt, das in der Champagne einzigartig ist. Durch die sog. Infusion gelingt es nicht nur, die saftige und reife Seite der Pinots Noirs in den Vordergrund zu rücken, sondern auch eine sehr große Frische beizubehalten.

Zur Maische der Pinots Noirs wird etwas Saft von Chardonnay-Trauben gegeben, sodass beide gemeinsam fermentieren und es zu einem perfekten Ergebnis kommt.Der Ausbau der Cuvée Rosé 2012 erfolgte über vier Jahre in Flaschen. Nach dem Degorgieren sechsmonatige Lagerung zur Nachreife. Die Dosage beträgt 9 g/l.

3 114080 601242 >