Champagne Louis Roederer

Louis Roederer Brut Rose Champagner



Art.-Nr.:	059321-2017
Gebinde:	1 x 0,75l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Jahrgang:	2017
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	Pinot Noir,Chardonnay
Serviertemperatur:	9
EAN:	3114080611753

Preise

Geschenkspack 94,00 € brutto

Preis pro Liter: 125,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Lachsrosa mit glänzenden roten Reflexen. Sehr intensive Farbe. Feine, erlesene, dynamische Effervescenz.
• Ein sommerlich-frisches, wunderbar intensives Bukett mit Noten von reifen, saftigen gelben Früchten(Weinbergpfirsichen), roten, leicht säuerlichen Beeren (Johannisbeeren) sowie von Zitrusfrüchten(Blutorangen). Nach Luftkontakt auch Noten von Aprikosen aus dem Roussillon, die an Konfitüre erinnern.
• Der Auftakt am Gaumen gibt sich schmeichelnd, saftig und konzentriert. Eine saline, kalkige Frische folgt sofort und sorgt für eine erlesene Geschmeidigkeit. Die Aromen erinnern an reifes,knackiges Obst (Weinbergpfirsiche, Nektarinen) und an Zitrusfrüchte (Zitronen), welche dem Wein einenzitronigen, leicht bitteren Geschmack verleihen. Die sanfte, zarte Effervescenz ist perfekt mit einer samtweichen Textur verschmolzen.
• Das überaus schmackhafte, herrlich lange Finale mutet fast etwas salzigan und spiegelt auf wunderbare Weise die kalkreichen, trockenen Böden, aus denen dieser Champagner hervorgegangen ist, mit einem Hauch von Tanninen und Bitterstoffen.
Bei 8 Grad Celsius servieren, hervoragend als Aperitif, passt auch sehr gut zu Gerichten mit edlem Geflügel, pochiertem Lachs oder Jacobsmuscheln. Mehlspeisen wie Bisquits mit reifen roten Beeren harmonieren ebenfalls perfekt.

3 114080 611753 >