

LOUIS ROEDERER, Reims

1776 wurde Champagne Louis Roederer gegründet und ist eines der letzten Champagnerhäuser, das sich seine Unabhängigkeit bis heute bewahren konnte. Harmonisch vereint es die Attribute von Tradition und Moderne, Kontinuität und Innovation in seinen Champagnern. Seit 2006 setzt Frédéric Rouzaud die Familientradition fort, die von jeher Exzellenz über alles stellt. Der Spitzenchampagner des Hauses Roederer, der Cristal, zählte schon zu Zarenzeiten zu den berühmtesten und gesuchtesten Champagnern der Welt. Daran hat sich bis heute nichts geändert.



Champagner Brut Nature Rosé 2012

Sehr puristischer, straffer Rosé-Champagner voller Spannung und großartihger Mineralität. Die Trauben stammen komplett aus biodynamischer Bewirtschaftung. Der 55% Anteil Pinot Noir mazeriert einige Tage kalt ohne Gärung, was zu der leuchtend-hellen Roséfärbung beiträgt. Ein Teil wird im Holzfass veroren. Nach 5 Jahren Reifung auf der Hefe wird er ohne Dosage abgefüllt. Sehr straff und puristisch am Gaumen, mit Sauerkirschfrucht und Hagebutte und einer komplexen Würzaromatik begeistert besonders die irre Mineralität, die knackige Säure harmoniert perfekt und macht das Mundgefühl noch etwas weiniger und samtiger als beim weißen Brut Nature des gleichen Jahrgangs. **96 Punkte im Champagne Magazin 2019**



Weinsorte:	
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	