

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 Rosé 2015

Der Jahrgangs-Rosé von Roederer entseht aus 65% Pinot Noir und 35% Chardonnay. Ein Fünftel der Weine wird im Holzfass ausgebaut. Er reift 4 Jahre auf der Hefe und weitere 6 Monate nach dem Degorgieren. Faszinierend ist sein intensiver Duft nach Walderdbeeren und Zitrusfrüchten, die von floralen Noten begleitet werden. Stoffig und betont fruchtig ist der Auftakt am Gaumen, Toast- und Brioche-Noten zeugen vom dezenten Einsatz des Holzfasses. Mit köstlicher Frische tänzelt er wie eine Ballerina, die ultra-feine Mousse versprüht Lebensfreude, das mineralisch geprägte Finale ist lange anhaltend. Grandios!



Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	