LOUIS ROEDERER BRUT NATURE "PHILIPPE STARCK"

2018 / 75 cl



Champagne Louis Roederer

Louis Roederer Winzer Champagner wird von einer der ältesten und angesehensten Champagnehäuser, Louis Roederer, hergestellt. Seit 1776 in Reims ansässig, bleibt das Familienunternehmen heute noch in den Händen der Roederer-Dynastie. Das Terroir, aus dem dieser Champagner stammt, ist einzigartig: die Trauben wachsen in den besten Lagen der Champagne, einschliesslich der berühmten Grand Cru-Weinberge. Das kühle Klima und der kalkhaltige Boden fördern die Aromavielfalt und Frische der Weine. Louis Roederer setzt auf nachhaltigen Anbau und eine strenge Selektion der Trauben, um die höchste Qualität zu gewährleisten. In der vinifizierten Tradition kombiniert das Haus moderne Innovationen mit jahrhundertealter Erfahrung, wobei jeder Champagner die Philosophie der Familie widerspiegelt: Liebe zum Detail und Hingabe zur Qualität. Der Louis Roederer Winzer Champagner ist ein wahres Meisterwerk, das Eleganz und Komplexität vereint.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Passend zu	Apéro, Asiatisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Meerfisch & Meeresfrüchte

Degustationsnote	Der Champagne Roederer Brut Nature 2018 ist ein intensiver, ausdrucksstarker Wein, der von Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon als „schlank, zugleich minimalistisch, rein, frisch und lang“ beschrieben wird. Besonders bemerkenswert ist, dass bei diesem Brut Nature vollständig auf die Zugabe von Reserveweinen (Dosage) verzichtet wird. 5% Pinot Noir, 25% Meunier, 20% Chardonnay. Herkunft: Weinberge „La Rivière", Cru: Cumières, Anteil der Weine im Holzfass: 31%, Malolaktische Gärung: 0, Dosage 0 gr. Der Champagner besticht durch eine dynamische, feinperlige Perlage und ein elegantes Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, Vanille, Bratapfel und Nougat. Am Gaumen vereint er eine saftige Textur mit einer fast salzigen Frische, die ihm einen mineralischen, reinen Charakter verleiht.

WEIN DEPOT