

LOUIS ROEDERER VINTAGE BRUT ROSÉ

2017 / 75 cl



Champagne Louis Roederer

„Mit ihrem sehr nördlichen Charakter, macht die Muttererde unser Weingut zu dem Ort, aus dem wir unsere Kraft schöpfen. 1850 wurden die ersten 100 Hektar erworben. Heute umfasst unser Weingut 240 Hektar. Jede, der in den besten Anbaugebieten der Champagne – den Grands et Premiers Crus der Reimser Berge, der Côte de Blancs und des Marne-Tals – erworbenen Parzellen wurde sorgfältig ausgewählt. Es ist die Liebe der Menschen bei Louis Roederer zum Wein, die unser Haus so einzigartig macht. Jeder Winzer kennt seine Parzelle in- und auswendig, genau wie seine Weinstöcke, die er Jahr um Jahr hegt und pflegt. So entsteht eine wirklich persönliche Beziehung zwischen dem Wein und den Menschen, die ihm ihre Existenz widmen.“

Unsere Weine schöpfen ihre Tugenden aus dem Boden. Der Feinarbeit unserer Winzer und Önologen in jeder Herstellungsetappe ist es zu verdanken, dass unsere Weine grosse Champagner werden. Als Winzer und Komponisten sind die Menschen, die bei Louis Roederer Champagner herstellen, immer auf der Suche nach der Perfektion. Sie wissen sich die Erde nutzbar zu machen. Jede Parzelle wird nach ihren speziellen Merkmalen und zum Trotz der Launen des Himmels, mit einer massgeschneiderten Pflege bearbeitet. Als Bürger einer Jahrhunderttradition, verstehen es unsere Winzer, bei Bewahrung der Böden und der Artenvielfalt, die komplette Reife der Trauben zu erzielen. Die Prinzipien des biodynamischen Anbaus setzen sich zunehmend durch und erweitern die Palette der für die Kompositionen zur Verfügung stehenden Noten.“

Trinkreife	Chardonnay, Pinot Noir
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Passend zu	Apéro, Asiatisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Meerfisch & Meeresfrüchte, mild
Degustationsnote	<p>Die Trauben dieses Rosés wachsen auf Tonerde-Kalkstein-Böden, an Steilhängen mit Südlage für eine optimale Besonnung, oberhalb des Marne-Flusses. Nur wenn eine vollständige Ausreifung der Trauben erreicht wird, entsteht ein Rosé Vintage dieser Klasse. Ein Garant für das edle Trinkvergnügen.</p> <p>Von der Pinot Noir Traube hat er die elegante Dichte und die Fruchtigkeit nach roten Wildbeeren. Von der Chardonnay die Frische und Mineralität mit den Parfümnoten nach Zitruschalen. Vom Ausbau Nuancen von Trockenobst und Kakao. Begleitet von schillernder Perlage.</p> <p>Einzigartiger und hervorragender Rosé-Champagner mit Charakter.</p>

