LOUIS ROEDERER VINTAGE BRUT ROSÉ

2017 / 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 Noir
Passend zu	Apéro, Asiatisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Meerfisch & Meeresfrüchte

Degustationsnote	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. 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 Zitrusschalen. Vom Ausbau Nuancen von Trockenobst und Kakao. Begleitet von schillernder Perlage. Einzigartiger und hervorragender Rosé-Champagner mit Charakter.