



Champagne AOC

Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2016

CHF 96.00

 75cl
 12%
AN 71667516

Vinifikation

Ungefähr zwei Drittel Pinot noir und ein Drittel Chardonnay, wovon ein Anteil von einem Drittel in Barriquefässern ausgebaut wird. Die Cuvée Rosé Vintage reift durchschnittlich 4 Jahre mit Hefesatzlagerung und erhält nach dem Dégorgement außerdem mindestens 6 Monate Ruhezeit, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben.

Degustationsnotiz Nase

Intensiv im Auftakt mit einem reifen Orangeton, Himbeeren, filigraner Rosenduft, Grenadine und ein wenig Dörraprikosen.

Degustationsnotiz Gaumen

Weicher und samtiger Eintritt, feinperliges Spiel mit guter Konsistenz und hervorragender Balance, im Finale wiederum feines Mousse und eine verführerische Erdbeernote.

Passt zu

Fischgerichte, Hummer, Langustine, zum Apéro.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Produzent

Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1776 in Reims ist das Weingut Louis Roederer im Besitz derselben Familie. Es gehört heute zu den drei bedeutendsten, unabhängigen Champagnerhäuser. Seit Januar 2006 führt Frédéric Rouzaud, direkter Nachfahre von Louis Roederer, als, die ausschliesslich an der Qualität orientierte Firmenphilosophie fort. Die 240 Hektar des Roederer-Weingutes sind bei durchschnittlich 98% Grand-Cru klassifiziert. Das Weingut deckt zwei Drittel des Traubenbedarfs des Hauses aus eigenem Rebbesitz. Weshalb der Champagner von Louis Roederer auch als „Champagner vom Eigentümer“ gilt.



Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2016

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.

Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.

Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.

Die Hauptanbaugebiete der Champagne wahren folgende:

Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.

Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben bepflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.