



2017 Brut Blanc de Blanc Vintage

Roederer

Typ	Champagner / Schaumwein
Herkunft	Champagne, Roederer Louis
Produzent	Roederer Louis
Qualitätsstufe	Champagne AOC
Ausbau	Anteil der Weine im Holfass
Ausschanktemperatur	7 - 10 °C
Trinkreife	10 - 12 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay
Grösse	75cl
Artikelnummer	04100007

Bemerkungen

Das 1776 gegründete Champagnerhaus Louis Roederer in Reims besitzt über 200 Hektar Rebfläche, ausschließlich Premier und Grand Cru Lagen. Hier wird auch der Louis Roederer Christal Champagne angebaut und vinifiziert. Das Familienunternehmen wird heute in der 8. Generation von Frederic Rouzaud geführt, der kompromisslos Spitzenchampagner erzeugt. Mit diesem für die Champagne ungewöhnlich großen Besitz an Weinbergen kann er zwei Drittel des Traubenbedarfs selbst decken; eine wesentliche Voraussetzung für die Erzeugung großer Champagner. Den Stil und die Beständigkeit seiner Champagner garantiert er mit einer großen Auswahl an Reserveweinen. Die verleihen den Champagner-Qualitäten ihre filigrane Art, Komplexität und Ausgewogenheit.

Degustationsnotizen

Wunderbar sanfte und regelmäßige Perlage. Bukett mit Noten von weißen Blüten (Jasmin, Orangenblüten), Zesten von Zitrusfrüchten

(Zitrone). Frische Aromen, die an Gischt, Meeresluft und Kreide erinnern. Nach Luftkontakt entwickeln sich leichte Rauchnoten von gerösteten Mandeln sowie reduktive Aromen. Am Gaumen cremig, samtig, schmeichelnd und überaus fein. Wunderbar frisch mit saftiger Frucht. Herrlich frisch, lang und zitronig. Einfach köstlich! Elegantes und lang nachhallendes Finale.